Mode d'emploi et instructions de montage
Four avec micro-ondes

Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ses instructions de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous assurerez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.

fr – BE

M.-Nr. 10 227 830

Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde 6

Votre contribution à la protection de l'environnement 19

Vue d'ensemble du four combiné 20

Éléments de commande 21
Sélecteur de mode de fonctionnement 22
Écran 22
Symboles à l'écran 22
Sélecteur rotatif 23
Touches sensitives 24

Équipement 26
Désignation du modèle 26
Plaque signalétique 26
Étendue de la livraison 26
Accessoires fournis et accessoires en option 26
1 plat en verre 27
Grille avec butée de sécurité 27
Commande du four 30
Dispositifs de sécurité 30
Sécurité enfants du four 30
Ventilateur de refroidissement 30
Arrêt de sécurité 30
Surfaces avec revêtement PerfectClean 31

Première mise en service 32
Avant la première mise en service 32
Premier réglage de l'heure 32
Première montée en température du four 33

Réglages 34
Modification de l'heure 34
Modification des réglages usine 35

Sécurité enfants 39

Minuterie 41
Régler la minuterie 41

Présentation des modes de cuisson 43
Modes de cuisson sans micro-ondes 43
Mode de cuisson au micro-ondes 44
Modes combinés avec micro-ondes 45

Contenu

Modes avec micro-ondes ... 46
Fonctionnement ... 46
Puissance micro-ondes ... 46

Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes ... 47
Vaisselle adaptée au mode micro-ondes ... 47
Plats non adaptés au mode micro-ondes ... 49
Tester la vaisselle ... 50
Placer le plat dans l'enceinte ... 51
Cloche ... 51

Conseils pour économiser de l'énergie ... 53

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes ... 54
Utilisation simple ... 54
Ventilateur de refroidissement ... 54
Modification de la température ... 55
Témoin de température ... 55
Préchauffage de l'enceinte de cuisson ... 56
Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson ... 57
Régler le temps de cuisson ... 57
Régler le temps de cuisson et la fin de cuisson ... 58
Une fois le temps de cuisson écoulé ... 59
Modification du temps de cuisson ... 59
Supprimer le temps de cuisson ... 60
Supprimer l'heure de fin de cuisson ... 60

Utilisation : mode micro-ondes ≋ ... 61
Utilisation simple ... 61
Ventilateur de refroidissement ... 62
Modifier la puissance des micro-ondes ... 62
Modification du temps de cuisson ... 63
Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson ... 63
Régler la fin de cuisson ... 63
Supprimer l'heure de fin de cuisson ... 64

Commande : modes combinés ... 65
Utilisation simple ... 65
Ventilateur de refroidissement ... 66
Modification du temps de cuisson ... 67
Modifier la puissance micro-ondes et la température ... 67
Modifier la puissance des micro-ondes ... 67
Modification de la température ... 68
Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson ... 68

Contenu

Quick Start ... 69

Popcorn ... 70

Cuire ... 71
Tableaux de cuisson ... 72
Pâte à cake ... 73
Pâte brisée ... 73
Génoise ... 74
Pâte à lever/Pâte au fromage blanc et à l'huile ... 74
Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue et produits surgelés ... 74

Rôtir ... 75
Tableaux de cuisson ... 77
Viande de bœuf, gibier et volaille ... 78
Viande de porc, de veau, de mouton et poissons ... 79

Griller ... 80
Tableau des grillades ... 81

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson ... 84
Tableaux de décongélation, réchauffage et cuisson en mode micro-ondes ... 88
Tableau de décongélation des plats ... 89
Tableau de réchauffage des plats ... 90
Tableau de cuisson des plats ... 91

Décongélation sans micro-ondes ... 92

Stérilisation de conserves ... 93

Brunissage ... 96

Produits surgelés/plats préparés ... 97
Gâteaux, pizzas, baguettes ... 97
Pommes frites, croquettes ou produits semblables ... 97

Données à l'intention des instituts de contrôle ... 98
Plats testés selon EN 60350 (mode micro-ondes) ... 98
Plats testés selon EN 60350 (mode de fonctionnement sans micro-ondes) ... 99

Nettoyage et entretien ... 100
Produits à ne pas utiliser ... 100
Conseils ... 101
Salissures normales ... 101
Salissures incrustées ... 102

Contenu

Abaisser la résistance du gril 103

En cas d'anomalie 104

Service après-vente et garantie 109

Raccordement électrique 110

Croquis cotés pour le montage 111
Dimensions et niche 111
Encastrement dans un meuble haut 111
Encastrement dans un meuble bas 112
Cotes détaillées de la façade du four 113

Installation 114

Consignes de sécurité et mises en garde

Cet appareil répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre appareil en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Respectez ces consignes pour vous protéger et éviter d'endommager votre appareil.
Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes prescriptions de sécurité.

Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

Utilisation conforme

▶ Ce four est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.

▶ Ce four ne convient pas à une utilisation en extérieur.

▶ Utilisez ce four combiné exclusivement dans le cadre domestique pour décongeler, réchauffer, cuire, rôtir et stériliser des aliments. Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Risque d'incendie ! N'utilisez jamais les micro-ondes pour sécher des matières inflammables : le liquide contenu par ces dernières s'évaporerait et elles pourraient prendre feu !
N'utilisez jamais le four pour stocker ou sécher des matières inflammables.

▶ Les personnes qui, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser ce four en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.
Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation !

Précautions à prendre avec les enfants

▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four, à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.

▶ Les enfants de plus de huit ans sont autorisés à utiliser ce four sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'ils puissent le manipuler en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer ou entretenir le four sans surveillance.

▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité du four. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le four.

▶ Risque d’asphyxie ! En jouant, les enfants peuvent s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou les enfiler sur la tête et s'asphyxier. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Risque de brûlures ! La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le four chauffe au niveau de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four. Empêchez les enfants de toucher le four pendant qu'il fonctionne.

▶ Risque de blessure ! La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 8kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.
Empêchez les enfants de s'asseoir, de s'appuyer ou de se pendre à la porte de l'appareil.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent être lourds de conséquences pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par Miele.

▶ Un four endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez que votre four ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un four défectueux !

▶ Si le four vapeur est défectueux, des micro-ondes peuvent s'échapper lorsque le four est en fonctionnement et mettre l'utilisateur en danger. N'utilisez jamais le four vapeur si :

– la porte est gauchie,
– les charnières de porte sont desserrées,
– la carrosserie, la porte, le joint de porte ou les parois intérieures de l'enceinte présentent des perforations ou des fissures.

▶ La sécurité électrique du four n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit être respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien.

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que le four ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher le four et interrogez un électricien en cas de doute.

▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre appareil : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne branchez pas le four avec une prise multiple ou une rallonge.

▶ N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ Ce four ne doit pas être utilisé dans un emplacement mobile (sur un bateau, par exemple).

▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement du four.
N'ouvrez jamais la carrosserie.

▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur le four ne sont pas exécutées par un service après-vente agréé par Miele.

▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.

▶ Pour les fours qui sont livrés sans cordon d'alimentation ou si un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé, un professionnel agréé par Miele doit installer un cordon d'alimentation spécial (voir chapitre "Raccordement électrique").

▶ En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, il faut déconnecter complètement l'appareil du réseau électrique, par exemple lorsque l'éclairage est défectueux (voir chapitre "Que faire si... ?"). Pour vous en assurer :

– déclencher le fusible de l'installation électrique correspondant ou
– dévisser totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
– débrancher la prise de la fiche (s'il y en a une). Ne pas tirer sur le câble, mais sur la fiche.

▶ Le four nécessite une arrivée d'air suffisante pour son fonctionnement. Vérifiez que l'arrivée d'air n'est pas gênée (par exemple, par le montage de baguettes d'isolation thermique dans la niche d'encastrement). En outre, l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par exemple, une poêle à bois/charbon).

▶ Si le four est encastré derrière une façade de meuble (par exemple, une porte), ouvrez impérativement la porte lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Si la porte reste fermée, de la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière le meuble de cuisine. Le four, le meuble et le sol risquent d'être endommagés. Attendez que le four soit froid pour fermer la porte.

Utilisation conforme

⚠ Risque de brûlures !
Quand il fonctionne, le four combiné micro-ondes devient brûlant. Selon le mode de cuisson sélectionné, la résistance de voûte/gril peut devenir brûlante. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des aliments ou des accessoires.
Mettez des gants pour enfourner ou sortir les aliments ou dès que vous entrez vos mains dans l'enceinte brûlante, pour mélanger par exemple.

▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four en fonctionnement peuvent s'échauffer et prendre feu.
N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.

▶ En cas de surchauffe, les graisses de cuisson peuvent s'enflammer. Ne laissez jamais le four sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses de cuisson. N'utilisez pas le four pour des fritures. Ne versez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu. Arrêtez l'appareil puis laissez la porte du four fermée pour étouffer les flammes.

▶ Tenez compte du fait que les temps de cuisson, de réchauffage et de décongélation sont souvent beaucoup plus courts en mode micro-ondes qu'en mode sans micro-ondes. Si vous laissez l'appareil fonctionner trop longtemps, les aliments risquent de se dessécher, voire de prendre feu.
N'utilisez jamais les modes de cuisson avec micro-ondes [≋] pour sécher des fleurs, des herbes ou du pain. N'utilisez pas la cuisson au gril pour finir de cuire des petits pains précuits ou faire sécher des fleurs ou des herbes. Sélectionnez plutôt le mode de cuisson Chaleur tournante Plus [⁂] et surveillez bien la cuisson de vos aliments !

▶ Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température et qu'il peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.

▶ Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud, le taux élevé d'humidité et l'eau de condensation peuvent entraîner une corrosion du four avec risque d'endommagement du bandeau de commande, du plan de travail et du meuble d'encastrement.
En mode micro-ondes [≋], couvrez toujours les aliments. Une fois la cuisson terminée, sélectionnez une puissance moins élevée pour éviter qu'une quantité excessive de vapeur sorte de l'enceinte lorsque vous ouvrez la porte.
N'arrêtez jamais l'appareil mais choisissez la température la plus basse disponible. Le ventilateur reste alors activé jusqu'au refroidissement de l'enceinte.

▶ Les plats qui sont maintenus au chaud ou conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et le liquide s'en échappant peut provoquer de la corrosion dans le four.
Couvrez donc les aliments.

▶ Le four combiné micro-ondes peut être abîmé par l'accumulation de chaleur.
En mode Chaleur tournante Plus [icon] ne recouvrez jamais la sole du four avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé. Ne disposez aucun récipient de cuisson, ni même le plat en verre sur la sole du four.

▶ Il est important que la température se diffuse de manière homogène dans les aliments et qu'elle soit suffisamment élevée.
Mélangez et retournez vos aliments régulièrement et conformez-vous aux temps de repos indiqués pour le réchauffage, la décongélation et la cuisson de vos plats.
Le temps de repos permet une diffusion homogène de la température dans le plat.

▶ Lorsque vous réchauffez un plat, la chaleur générée au cœur des aliments se transmet ensuite au récipient qui reste donc relativement froid. Sortez votre plat du four puis vérifiez s'il est à la température désirée sans vous fier à la température du récipient.
Quand vous réchauffez les aliments pour bébés, soyez particulièrement vigilants à la température ! Afin de prévenir tout risque de brûlures, mélangez ou agitez le repas après l'avoir réchauffé puis testez sa température.

▶ Le four combiné ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers. De plus ces objets atteignent des températures telles que vous pourriez vous brûler en les touchant.

▶ Ne réchauffez jamais des aliments solides ou liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés. Quand le four fonctionne, la pression interne exercée est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.
Commencez par ouvrir les récipients puis retirez les couvercles et tétines des biberons avant de les placer au four.

▶ Lorsqu'on fait bouillir ou que l'on réchauffe des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur aient eu le temps de se former. En effet le liquide ne bout pas de manière homogène et ce retard d'ébullition peut déclencher la formation soudaine de bulles de vapeur suivie d'un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four micro-ondes ou s'il se renverse. La formation de bulles peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule.
Mélangez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.puis attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet ou tout autre objet similaire, si disponible. Lorsque vous réchauffez un liquide, placez toujours une cuillère en plastique (sans métal) dans le récipient.

▶ Quand vous faites chauffer les œufs sans coquille, la pression exercée sur le jaune peut le faire gicler après cuisson.
Piquez au préalable plusieurs fois la membrane entourant le jaune d'œuf.

▶ Si vous cuisez des œufs avec coquille, ils peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte du four.
N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson des œufs au micro-ondes. Ne réchauffez jamais vos œufs durs avec les micro-ondes.

▶ Les aliments à peau ferme tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs, les aubergines sont susceptibles d'éclater lorsque vous les faites cuire avec les micro-ondes.
Pensez à les piquer en plusieurs endroits avant cuisson ou à les inciser afin que l'eau qu'ils contiennent puisse s'évacuer.

▶ Les thermomètres au mercure ou à l'alcool teinté ne sont pas adaptés aux températures élevées du four : ils se brisent très facilement.Pour contrôler la température des aliments, arrêtez le four puis mesurez la température du plat à l'aide d'un thermomètre spécial.Les thermomètres au mercure ou à l'alcool teinté ne sont pas adaptés aux températures élevées du four : ils se brisent très facilement.
Pour contrôler la température des aliments, arrêtez le four puis mesurez la température du plat à l'aide d'un thermomètre spécial.

▶ Ne réchauffez jamais les coussins relaxants remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel ou tout autre article de ce type : ils sont susceptibles de prendre feu, et ce même après avoir été retirés du four combiné micro-ondes.

▶ Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, gardez la porte du four fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Arrêtez l'appareil puis débranchez la prise. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée pour ouvrir la porte.

▶ La vaisselle munie de poignées creuses ou de boutons de couvercle creux n'est pas adaptée au mode micro-ondes. En effet, de la vapeur d'eau peut s'infiltrer dans les cavités et sous l'effet d'une pression quasi explosive, entraîner leur destruction. Exception : cavités suffisamment ventilées.
N'utilisez pas ce type de vaisselle pour la cuisson en mode micro-ondes.

▶ Risque d'incendie ! La vaisselle en plastique non adaptée aux micro-ondes [≋] peut être définitivement endommagée et abîmer votre four combiné micro-ondes.
N'utilisez jamais ni récipients en métal, ni feuilles d'aluminium, couverts ou vaisselle avec applications en métal, ni cristal contenant du plomb, ni saladiers en verre à bordure dentelée, ni vaisselle en plastique non adaptée, ni objets en bois, ni attaches en métal, plastique ou papier avec fil de fer intérieur, ni pot avec opercule mal enlevé (voir chapitre "Vaisselle à utiliser au four micro-ondes").

▶ Si vous cuisinez un mode de cuisson sans micro-ondes, n'utilisez pas de plats en plastique qui ne résistent pas à des températures trop élevées. Le risque est qu'ils se mettent à fondre et endommagent votre four ou prendre feu.
Utilisez exclusivement de la vaisselle plastique passant au four. Veuillez suivre les instructions du fabricant de la vaisselle.

▶ Risque d'incendie ! Les récipients en plastique à usage unique doivent présenter les caractéristiques indiquées au chapitre "Vaisselle à utiliser au four micro-ondes / Plastique".
Ne laissez jamais l’appareil sans surveillance en cas de réchauffage ou de cuisson en mode micro-ondes d’aliments dans des récipients à usage unique en plastique, papier ou autre matériau inflammable !

▶ Les emballages de maintien au chaud des aliments, tels que les emballages pour poulet rôti, contiennent une fine feuille d'aluminium qui réfléchit les micro-ondes, lesquelles peuvent alors chauffer la couche de papier jusqu'à ce qu’elle s’enflamme.
N'utilisez jamais ces emballages spécifiques dans votre four.

▶ Si vous démarrez le mode micro-ondes [≋] ou un mode de cuisson avec micro-ondes et que vous n'enfournez rien, ou encore un objet inadapté, votre four peut être endommagé.
N'utilisez donc pas de modes avec micro-ondes pour préchauffer des récipients ou pour sécher des herbes.
Optez plutôt pour le mode Chaleur tournante Plus [⁂].

▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion.
N'utilisez jamais le four pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.

▶ Vous pouvez vous blesser contre la porte ouverte ou trébucher dessus.
Ne laissez pas la porte du four ouverte si cela n'est pas nécessaire.

▶ La porte supporte une charge maximale de 8 kg. Ne montez et ne vous asseyez jamais sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager votre four.

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur d'un système de nettoyage à la vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.
N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le four.

▶ Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs, d'éponges ou brosses rugueuses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte.

▶ Afin d'éviter toute corrosion de l'appareil, nettoyez immédiatement les projections de plats salés ou de liquides sur les parois en inox de l'enceinte du four.

Accessoires

▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Lorsque d'autres accessoires sont utilisés, les droits conférés par la garantie et/ou la responsabilité du fait du produit ne peuvent plus être invoqués.

Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les éventuels dommages en cours de transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

Élimination de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.

Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de **réduire le gaspillage et la pollution**.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu

ou

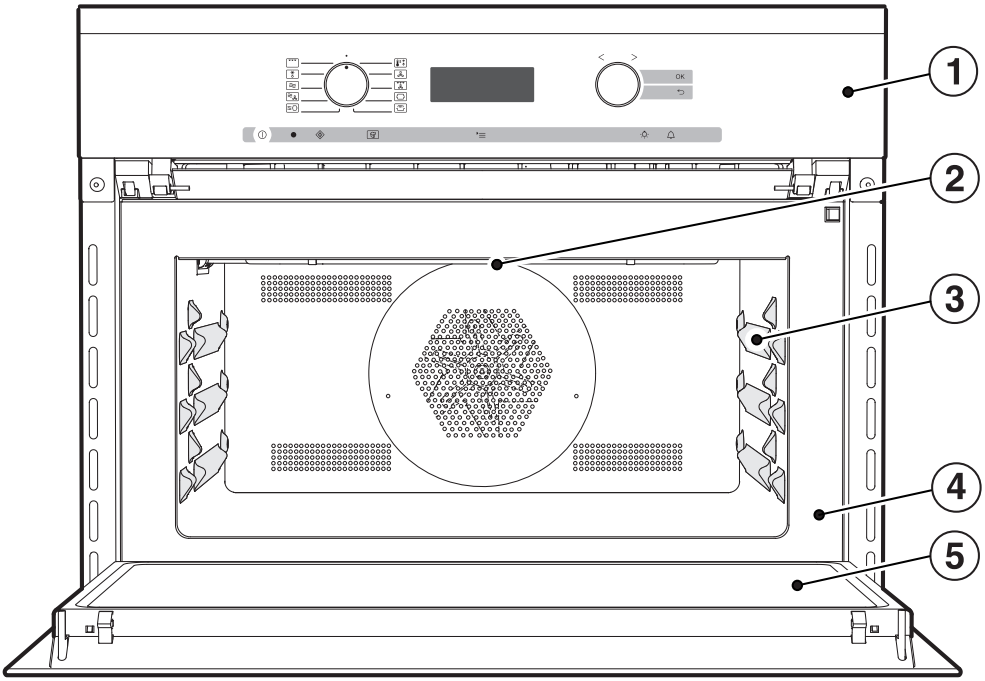
– la société Recupel, au 02 / 706 86 10,
site web: www.recupel.be

ou encore

– votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Vue d'ensemble du four combiné



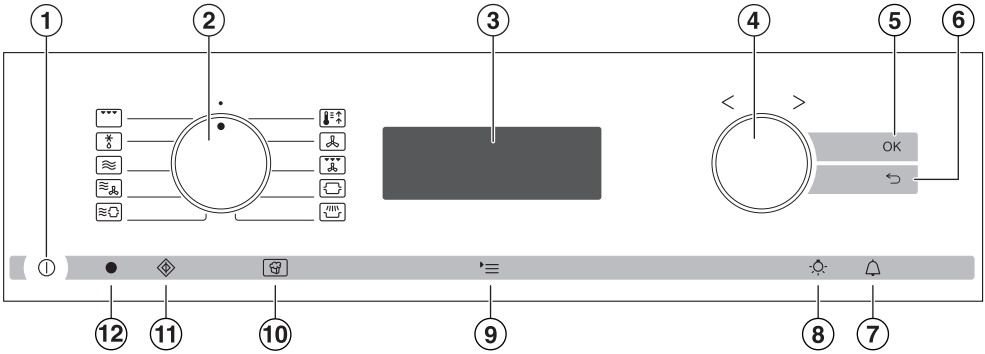
① Éléments de commande

② Résistance gril

③ 3 Niveaux de cuisson pour plateau en verre et grille

④ Cadre frontal avec plaque signalétique

⑤ Porte



① Touche en creux Marche/Arrêt ⏻
Mise en marche et arrêt

② Sélecteur de mode de fonctionnement
Sélection des modes d'utilisation

③ Écran
Affichage de l'heure et réglages

④ Sélecteur rotatif < >
Réglage des valeurs

⑤ Touche OK
Confirmation des réglages et instructions

⑥ Touche sensitive ⮌
Revenir en arrière étape par étape

⑦ Touche sensitive 🔔
Réglage d'un temps de minuterie

⑧ Touche sensitive ☼
Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson

⑨ Touche sensitive ▸≡
Ouverture de fonctions

⑩ Touche sensitive
Démarrer la fonction Popcorn

⑪ Touche sensitive ◈
Démarrer la fonction Quick Start

⑫ Interface optique
(réservée au service après-vente Miele)

Sélecteur de mode de fonctionnement

Le sélecteur de mode de fonctionnement vous permet de sélectionner le mode de cuisson souhaité.

Vous pouvez le faire tourner vers la droite ou vers la gauche, et l'enfoncer en position •ß en appuyant dessus.

Modes de fonctionnement

- Gril
- Décongélation
- Micro-ondes
- Micro-ondes avec Chaleur tournante plus
- Micro-ondes + Rôtissage automatique
- Chauffage accéléré
- Chaleur tournante Plus
- Turbogril
- Rôtissage automatique
- Brunissage

Écran

L'écran affiche l'heure ou vos réglages.

Symboles à l'écran

Selon la position du sélecteur de mode de fonctionnement ◯ et/ou la touche sélectionnée, les symboles suivants apparaissent :

Symbole/fonction		◯
	Minuterie	au choix
	Témoin de température	Mode de cuisson
	Température	
	Puissance micro-ondes	
	Temps de cuisson	
	Fin de cuisson	
Start	Départ micro-ondes	
	Réglages *P*	•
	Heure	
	Verrouillage de la mise en service	

Vous ne pouvez régler ou modifier une fonction que si le sélecteur de mode de fonctionnement se trouve dans la position correspondante.

Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif < > vous permet de régler les températures, la puissance des micro-ondes et les temps.

En tournant le sélecteur vers la droite, vous pouvez augmenter les valeurs, en le tournant vers la gauche, vous les réduisez.

Vous pouvez aussi l'utiliser pour sélectionner des fonctions, en déplaçant le triangle ▲ dans l'écran.

Vous pouvez le faire tourner vers la droite ou vers la gauche, et l’enfoncer dans chaque position en appuyant dessus.

Éléments de commande

Touches sensitives

Les touches sensitives réagissent au contact du doigt. Tout contact est signalé par un bip. Vous pouvez désactiver ce signal si vous sélectionnez le mode *5 0* dans le réglage *P 3* (voir chapitre "Réglages").

Touche sensitive	Fonction	Informations
OK	Permet de sélectionner des fonctions et d'enregistrer des réglages	Lorsque des fonctions sont sélectionnées avec le triangle ▲ vous pouvez les ouvrir en sélectionnant la touche OK. Tant que le triangle ▲ clignote, vous pouvez modifier la fonction sélectionnée. Pour sauvegarder votre réglage, effleurez la touche OK.
⮌	Revenir en arrière pas à pas	
🔔	Pour régler un temps de minuterie	Si l'affichage de l'heure est activé, vous pouvez entrer à tout moment une durée de minuterie (pour cuire des œufs, par exemple). Si l'écran est sombre, vous devez commencer par allumer le four pour que la touche sensitive 🔔 réagisse.
☼	Pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson	Si l'affichage de l'heure est activé, sélectionnez la touche ☼ pour allumer ou éteindre l'enceinte de cuisson. Si l'écran est sombre, vous devez commencer par allumer le four pour que la touche sensitive ☼ réagisse. Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste allumée pendant tout le processus de cuisson ou s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.

Touche sensitive	Fonction	Informations
▸≡	Pour ouvrir des fonctions	Si l'heure est visible et que le sélecteur de mode de cuisson se trouve dans la position •, les symboles des réglages ▸≡, de l'heure ▸≡ et de la sécurité enfants apparaissent lorsque vous sélectionnez la touche.
		Si l'écran est sombre, vous devez commencer par allumer le four pour que la touche sensitive ▸≡ réagisse.
		Si vous sélectionnez cette touche pendant un programme de cuisson, vous pouvez régler la température, le temps de cuisson et la fin de cuisson et lorsque vous utilisez le mode micro-ondes et les modes combinés, vous pouvez régler la puissance des micro-ondes r après avoir effleuré cette touche.
	Popcorn	Le micro-ondes se lance sur une puissance de 850 W pendant 3 minutes (voir chapitre "Popcorn").
		Le sélecteur de mode de fonctionnement doit être réglé sur la position •.
	Quick Start	En mode micro-ondes, le four démarre à une puissance maximale de 1000 W pendant 1 minute (cf. chapitre "Réglages – Quick Start"). En appuyant plusieurs fois sur cette touche sensitive, vous augmentez progressivement le temps de cuisson.
		Le sélecteur de mode de fonctionnement doit être réglé sur la position •.

Équipement

Désignation du modèle

Vous trouverez à l'arrière une liste des modèles décrits ici.

Plaque signalétique

Pour révéler la plaque signalétique disposée en façade, vous devez au préalable ouvrir la porte.

Vous y trouverez mentionnés la désignation du modèle de four, son numéro de fabrication et les données de raccordement au réseau (tension/fréquence/puissance de raccordement maxi).

Conservez ces informations, elles vous seront utiles en cas de question ou de problème.

Étendue de la livraison

Sont inclus dans la livraison les éléments suivants :

– le mode d'emploi et les instructions de montage permettant d'utiliser les fonctions four et micro-ondes,

– les vis indispensables à la fixation du four dans l'armoire encastrée,

– divers accessoires.

Accessoires fournis et accessoires en option

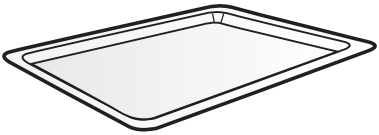
Votre four est livré avec un plat en verre et une grille.

Tous les accessoires montrés ici ainsi que les produits de nettoyage et d'entretien sont parfaitement adaptés aux appareils Miele.

Vous pouvez les commander par Internet à l'adresse www.miele-shop.com ou les obtenir auprès de votre SAV ou de votre revendeur agréé Miele.

Au moment de la commande, rappelez les références de votre modèle de four et la désignation des accessoires souhaités.

1 plat en verre



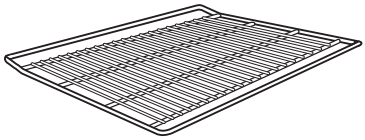
Ce plat étant en verre, il convient à tous les modes de cuisson.

En mode micro-ondes seul [≋], utilisez **toujours** le plat en verre.

Ce dernier peut contenir jusqu'à 8 kg. Ne dépassez pas cette quantité. Vous risqueriez de l'endommager.

Si le plat en verre est brûlant, ne le posez pas sur une surface froide, tel qu'un plan de travail en granit ou en céramique par exemple. Posez-le sur un dessous-de-plat adapté.

Grille avec butée de sécurité



La grille peut être utilisée pour les cuissons en modes combinés et modes sans micro-ondes. Elle n'est **pas** appropriée pour une utilisation en mode micro-ondes [≋].

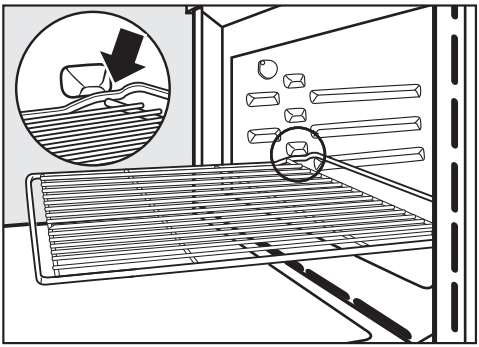
Risque de brûlures ! La grille devient très chaude lors de cuissons ! Utilisez toujours des maniques pour enfourner et sortir vos plats ou mélanger les aliments dans l'enceinte encore chaude.

La formation éventuelle d'étincelles risque d'endommager votre four et votre grille. Ne placez pas la grille directement sur la sole de l'enceinte et ne l'utilisez pas pour les cuissons en mode micro-ondes [≋]. Ne placez pas la grille sur la sole mais insérez-la sur un niveau.

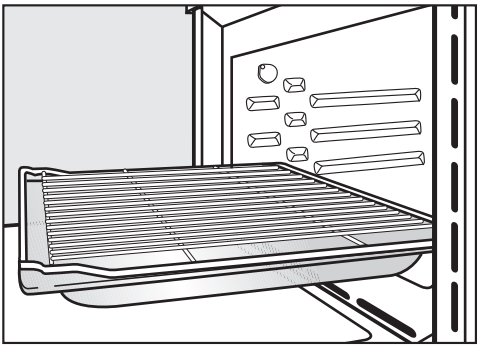
La charge de la grille ne doit pas dépasser 8 kg.

La grille est dotée d'une sécurité anti-extraction qui l'empêche de sortir entièrement du four lorsqu'elle ne doit être tirée que partiellement.

Lorsque vous introduisez la grille dans l'appareil, vérifiez que la butée de sécurité se trouve bien à l'**arrière**.



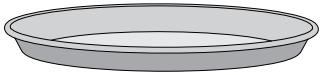
- Lorsque vous la sortez, soulevez légèrement la grille par l'avant dès qu'elle heurte la butée de sécurité.



- Pour certaines cuissons (par exemple, pour rôtir des aliments sur la grille), introduisez la grille avec le plat en verre dans l'enceinte de l'appareil.

Moule circulaire HBF 27-1

Les micro-ondes risquent d'endommager le moule rond.
Ne vous servez pas du moule circulaire lorsque vous utilisez le mode Micro-ondes [≋] et les modes combinés utilisant les micro-ondes.



Ce moule circulaire convient parfaitement à la préparation de pizzas, de gâteaux plats à base de pâte levée ou brisée, de tartes sucrées, de desserts gratinés, de pitas, ainsi qu'à la cuisson de quiches ou de pizzas surgelées.

Placez le moule circulaire sur la grille.

La surface émaillée est recouverte d'un revêtement PerfectClean.

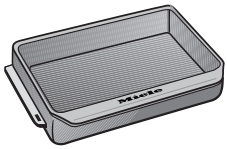
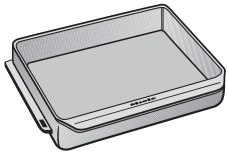
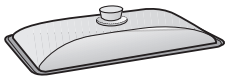
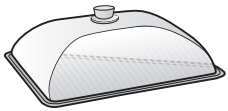
Plat à rôtir HUB et couvercle pour plat à rôtir HBD

Les micro-ondes risquent d'endommager le plat à rôtir.
Ne vous servez pas des plats à rôtir et des couvercles lorsque vous utilisez le mode Micro-ondes ≋ ou les modes combinés utilisant les micro-ondes.

Les plats à rôtir Miele doivent être placés au niveau 1 en partant du bas.
La surface des plats à rôtir est dotée d'un revêtement antiadhésif.

Les cocottes sont disponibles en profondeur 22 cm ou 35 cm. La largeur et la hauteur ne changent pas.

Des couvercles adaptés sont par ailleurs disponibles en option. Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

Profondeur : 22 cm	**Profondeur : 35 cm**
HUB 61-22 HUB 62-22*	HUB 61-35**
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

* compatible avec les plans de cuisson à induction

Vous ne pouvez pas insérer le plat à rôtir HUB 61-35 avec le couvercle, car la hauteur totale dépasse la hauteur de l'enceinte de cuisson.

Chiffon microfibres Miele

Cet accessoire permet d'éliminer facilement les salissures légères et les traces de doigts.

Nettoyant pour four Miele

Ce nettoyant pour four convient à l'élimination des salissures les plus tenaces. Le chauffage de l'enceinte de cuisson n'est pas nécessaire.

Commande du four

La commande du four permet d'utiliser les différents modes de cuisson pour la pâtisserie, les rôtis, les grillades et pour le réchauffage.

Elle permet aussi :

– d'afficher l'heure ;

– de régler une minuterie ;

– de mettre en marche et d'arrêter automatiquement des programmes ;

– de sélectionner des réglages personnalisés.

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfants du four

La sécurité enfants empêche toute intervention involontaire sur le four (voir chapitre "Sécurité enfants").

La sécurité enfants reste activée, même après une panne de courant.

Ventilateur de refroidissement

La soufflerie de refroidissement est automatiquement déclenchée à chaque opération de cuisson. Ainsi, avant d'être évacuées en passant entre la porte de l'appareil et le panneau de commande, les vapeurs provenant de l'enceinte de cuisson sont mélangées à de l'air frais, ce qui les refroidit.

A l'issue de la cuisson, le ventilateur continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement. Il s'arrête automatiquement ensuite.

Arrêt de sécurité

Il est possible de lancer un **mode de cuisson sans micro-ondes** sans régler le temps de cuisson. Afin d'éviter une utilisation prolongée qui pourrait éventuellement provoquer un incendie, le four s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps, qui dépend du mode de cuisson et de la température (environ 1h à 12h après la dernière commande).

Quand deux processus de **cuisson utilisant les micro-ondes** se succèdent, le magnétron (générateur de micro-ondes) ne s'enclenche de nouveau qu'au bout d'une dizaine de secondes environ. Vous ne devez donc lancer le deuxième processus qu'une fois ce temps écoulé.

Surfaces avec revêtement PerfectClean

Les surfaces pourvues d'un revêtement PerfectClean se caractérisent par des propriétés antiadhésives remarquables et un nettoyage exceptionnellement aisé.

Les aliments cuits se détachent facilement et les salissures s'enlèvent aisément après la cuisson.

Vous pouvez trancher et découper vos aliments sur les surfaces PerfectClean.

N’utilisez pas de couteau céramique sur les surfaces PerfectClean car vous pourriez les rayer.

Les surfaces avec revêtement PerfectClean s'entretiennent comme le verre.
Veuillez lire les indications au chapitre "Nettoyage et entretien" afin de préserver les propriétés antiadhésives de vos accessoires et leur facilité d'entretien.

L'enceinte de cuisson et la grille sont traitées avec le revêtement PerfectClean.

Avant la première mise en service

⚠ Le four ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré.

- Si les sélecteurs sont enfoncés, sortez-les en appuyant dessus.

Pour changer l'heure, le sélecteur de mode de cuisson doit être positionné sur •.

- Réglez l'heure

Premier réglage de l'heure

L'heure s'affiche au format 24 heures.

Après le raccordement au réseau électrique *12:00* s'affiche et le triangle ▲ clignote sous 🕘:

- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler l'heure.
- Validez en appuyant sur OK.

L'heure est maintenant enregistrée.

Vous pouvez également afficher l'heure en format 12 heures, en sélectionnant *P 4* puis l'option *12h* (voir chapitre "Réglages").

En cas de coupure de courant, l'heure reste mémorisée pendant environ 200 heures. Si la coupure dure plus longtemps, vous devez à nouveau régler l'heure.

Par défaut, l'affichage de l'heure est désactivé (voir chapitre "Réglages – *P 1*").
L'écran reste sombre lorsque vous arrêtez le four. L'heure s'écoule en arrière-plan.

Première montée en température du four

A la première montée en température du four, des odeurs désagréables peuvent se dégager. Pour les éliminer, faire chauffer le four à vide pendant minimum une heure.

Pendant la montée en température, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée.
Evitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four ou sur les accessoires.
- Retirez les accessoires du four et nettoyez-les (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Allumez le four.
- Sélectionnez Chaleur Tournante Plus [⁂].

La température préprogrammée est affichée à l'écran et le triangle ▲ clignote sous le symbole 🌡.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la température maximale (250° C).
- Validez en appuyant sur OK.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson démarre.

- Faites fonctionner le four à vide au moins pendant une heure.

Au bout d'une heure environ :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position •.

Après le premier chauffage de l'enceinte

⚠ Risque de brûlures ! Laissez refroidir l'enceinte avant de la nettoyer avec une éponge.

- Sélectionnez ☼ pour activer l'éclairage de l'enceinte de cuisson.
- Nettoyez l'enceinte avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.
- Éteignez l'éclairage de l'enceinte de cuisson et le four.

Attendez que l'enceinte de cuisson soit sèche avant de fermer la porte du four.

Modification de l'heure

Pour modifier les réglages, le four doit être allumé et le sélecteur de mode de cuisson en position •.

- Sélectionnez ‣≡.
- Utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole 🕘.
- Validez en appuyant sur OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole 🕘.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler l'heure.
- Validez en appuyant sur OK.

L'heure est maintenant enregistrée.

En cas de coupure de courant, l'heure reste mémorisée pendant environ 200 heures.

Si la coupure dure plus longtemps, vous devez à nouveau régler l'heure.

Modification des réglages usine

Des réglages sont pré-enregistrés dans la commande du four (voir "Tableau des réglages").

Pour modifier un réglage, il faut modifier le statut.

Pour modifier les réglages, le four doit être allumé et le sélecteur de mode de cuisson en position •.

- Sélectionnez ‣≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ‣≡.

- Validez en appuyant sur OK.

P 1 apparaît :

- Si vous souhaitez modifier un autre réglage, utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner le chiffre correspondant.
- Validez en appuyant sur OK.

Le réglage est ouvert et le statut actuel est affiché, par ex. *5 0*.

Pour modifier le statut :

- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler l'option souhaitée.
- Validez en appuyant sur OK.

Le statut sélectionné est enregistré et le réglage s'affiche à nouveau.

- Si vous souhaitez modifier d'autres réglages, procédez de la même manière.
- Si vous ne souhaitez pas modifier un réglage et que vous voulez passer à un autre réglage, sélectionnez la touche ⮌.
- Si vous ne voulez pas modifier d'autres réglages, sélectionnez ‣≡.

Les réglages sont conservés après une panne de courant.

Réglages

Tableau des réglages

Réglage	État	
P 1 **Affichage de l'heure**	S 0 *	L'affichage de l'heure est **désactivé**. L'écran reste sombre lorsque le four est arrêté. L'heure se déroule en arrière-plan. Si vous avez sélectionné l'option S 0 vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser. Ceci vaut également pour les fonctions minuterie 🔔 et éclairage ☼. En outre, le four s'éteint automatiquement si vous ne procédez à aucun réglage pendant une durée définie (environ 30 minutes).
	S 1	L'affichage de l'heure est **activé**. L'heure s'écoule visiblement.
P 2 **Volume des signaux sonores**	S 0	Le signal sonore est **désactivé.**
	S 1 à S XX **	Le signal sonore est **activé**. Vous pouvez modifier le volume. Lorsque vous sélectionnez un état, le signal sonore correspondant retentit simultanément.
P 3 **Bip touches**	S 0	Le signal sonore des touches est **désactivé.**
	S 1 *	Le signal sonore des touches est **activé.**
P 4 **Format de l'heure**	24h *	L'heure s'affiche au **format 24 heures.**
	12h	L'heure s'affiche au **format 12 heures.** Si vous passez du format 12 heures au format 24 heures après 13h00, vous devez adapter le bloc des heures en conséquence.

* Réglage usine

** Selon modèle

Réglage	État	
P 5 **Unité de température**	°C *	La température s'affiche en **degrés Celsius**.
	°F	La température s'affiche en **degrés Fahrenheit**.
P 6 **Luminosité de l'affichage**	S 1 à S 7, S 4*	Vous pouvez régler différents niveaux de luminosité de l'écran. S 1: luminosité minimum S 7: luminosité maximum
P 7 **Éclairage**	S 0 *	L'éclairage de l'enceinte de cuisson est **activé pendant 15 secondes** puis s'éteint automatiquement.
	S 1	L'éclairage de l'enceinte de cuisson est **activé durablement**.
P 8 **Maintien au chaud**	S 0 *	Le maintien au chaud est **désactivé**.
	S 1	Le maintien au chaud est **activé**. Si vous utilisez le mode micro-ondes ≋ et que vous sélectionnez une puissance de 450 W minimum et un temps de cuisson de 5 minutes minimum, la fonction Maintien au chaud est activée. Si vous ne retirez pas les aliments de l'appareil à la fin de la cuisson, la fonction de maintien au chaud démarre après environ 2minutes. Les aliments sont maintenus au chaud pendant environ 15 minutes à une puissance de 80W. Dès que vous ouvrez la porte, la fonction est désactivée.

* Réglage usine

Réglage	État	
P 9 **Quick Start**		En réglage standard, les micro-ondes se mettent en marche à une puissance de 1000 W pendant 1 minute. Vous pouvez régler la puissance des micro-ondes sur 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W ou 850 W. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson. Le temps maximal que vous pouvez régler dépend de la puissance sélectionnée : 80–300 W : maximum 10 minutes 450–1000 W : maximum 5 minutes
P 10 **Popcorn**		En réglage standard, les micro-ondes se mettent en marche à une puissance de 850 W pendant 3 minutes. Ces réglages sont conformes aux instructions de la plupart des fabricants pour la préparation de popcorn pour micro-ondes. Vous pouvez entrer un temps de cuisson allant jusqu'à 4 minutes. La puissance des micro-ondes ne peut pas être modifiée.
P 11 **Mode expo**	*S 0* *	Sélectionnez *S 0* et effleurez OK pendant env. 4 secondes. Dès que - - - - apparaît, le mode expo est **désactivé**.
	S 1	Sélectionnez *S 1* et effleurez OK pendant env. 4 secondes. Dès que *OES_* apparaît, le mode expo est **activé**. Vous pouvez utiliser le four, mais le chauffage de l'enceinte de cuisson et les modes avec micro-ondes ne fonctionnent pas. Ce réglage n'est d'aucune utilité pour le particulier.

* Réglage usine

La sécurité enfants protège le four de toute manipulation involontaire.

Cette fonction est désactivée en usine. Pour modifier le réglage de la sécurité enfants, modifiez l'option *S* :

– *S 0* = désactivé

– *S 1* = activé

Pour modifier la sécurité enfants, le four doit être allumé et le sélecteur de mode de cuisson en position •.

Activation de la sécurité enfants

- Sélectionnez ▸≡.
- Utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .

- Validez en appuyant sur OK.

L'option actuellement réglée *S 0* s'affiche.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner l'option *S 1*.

- Validez en appuyant sur OK.
- Sélectionnez ▸≡.

L'heure actuelle s'affiche.

- Éteignez le four.

La sécurité enfants est activée.

Lorsque vous rallumez le four, le symbole vous signale que la sécurité enfants est activée.

La sécurité enfants reste activée, même après une panne de courant.

Sécurité enfants

Arrêter la sécurité enfants pour démarrer une cuisson.

- Allumez le four.

Les symboles et ▲ s'affichent, ainsi que l'heure actuelle :

- Effleurez OK jusqu'à ce que le symbole s'éteigne.

Vous pouvez à présent utiliser le four.

Désactivation de la sécurité enfants

- Allumez le four.
- Effleurez OK jusqu'à ce que le symbole s'éteigne.
- Sélectionnez ▸≡.
- Utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .
- Validez en appuyant sur OK.

L'option actuellement réglée *5 1* s'affiche.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner l'option *5 0*.
- Validez en appuyant sur OK.
- Sélectionnez ▸≡.

La sécurité enfants est désactivée.

Le symbole n'est plus affiché.

Vous avez la possibilité de programmer la minuterie pour surveiller certaines opérations annexes, notamment pour la cuisson des œufs.

Vous pouvez également utiliser la minuterie si vous avez simultanément configuré le démarrage ou l'arrêt d'un cycle de cuisson, par exemple pour vous rappeler d'assaisonner le plat ou de l'arroser.

La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes et 55 secondes.

Régler la minuterie

Exemple : vous souhaitez cuire des œufs et programmer le minuteur sur 6 minutes et 20 secondes.

- Sélectionnez ⏰.

Si vous avez sélectionné le réglage "*P I – 5 0*" pour l'affichage de l'heure, vous devez allumer le four pour pouvoir régler la minuterie.

00:00 et le triangle ▲ clignote sous le symbole ⏰.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la durée souhaitée pour la minuterie.

- Validez en appuyant sur OK.

La durée de minuterie est enregistrée et s'écoule seconde par seconde.

Le symbole ⏰ signale que le minuteur est activé.

Minuterie

Une fois la durée de la minuterie écoulée

– Si clignote,

– la durée écoulée "à partir de zéro" s’affiche,

– un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – *P 2*").

■ Sélectionnez .

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.

Modifier la durée de la minuterie

■ Sélectionnez .

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

■ Utilisez le sélecteur rotatif pour modifier le temps de minuterie.

■ Validez en appuyant sur OK.

La minuterie modifiée est enregistrée et s'écoule seconde par seconde.

Supprimer la minuterie

■ Sélectionnez .

■ Utilisez le sélecteur rotatif pour régler le temps de minuterie sur *00:00*.

■ Validez en appuyant sur OK.

Le minuteur est désactivé.

Il existe plusieurs modes de fonctionnement pour la préparation de recettes diverses.

Modes de cuisson sans micro-ondes

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de température
Gril Lorsque vous faites griller ou gratiner des aliments, les résistances voûte/gril deviennent incandescentes pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire. La température est fixe dans ce mode et ne peut pas être modifiée.	–	–
Décongélation Pour décongeler en douceur les aliments, l'air de l'enceinte à température ambiante est brassé par le ventilateur.	–	–
Chauffage accéléré Pour préchauffer rapidement le four. Ensuite sélectionnez le mode de cuisson que vous souhaitez utiliser.	160 °C	100–250 °C
Chaleur tournante Plus Pour cuire les pâtisseries et les viandes. Vous pouvez cuire simultanément sur plusieurs niveaux. Vous pouvez cuire à des températures moins élevées qu'avec le mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte, car la soufflerie répartit immédiatement la chaleur sur la préparation en cours.	160 °C	30–250 °C
Turbogril Pour griller des aliments d'un diamètre plus important (par ex. de la volaille). Vous pouvez cuire à des températures moins élevées qu'avec le mode Gril, car la soufflerie répartit immédiatement la chaleur sur la préparation en cours.	200 °C	100–220 °C

Présentation des modes de cuisson

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de température
Rôtissage automatique Pour rôtir. Pendant la phase de saisie, le four chauffe tout d'abord à une température de saisie élevée (230 °C).Une fois cette température atteinte, le four se règle automatiquement sur la température prédéfinie (température de poursuite de la cuisson).	160 °C	100–230 °C
Brunissage Pour la préparation de soufflés et de gratins qui doivent être croustillants en surface.	190 °C	100–230 °C

Mode de cuisson au micro-ondes

Mode de cuisson	Puissance proposée	Plage de puissance
Micro-ondes Pour décongeler, réchauffer et cuire des plats rapidement.	1000 W	80–1000 W

Modes combinés avec micro-ondes

Dans les modes de cuisson combinés, la résistance et le magnétron fonctionnent en alternance. La résistance sert ainsi au brunissage des aliments et le magnétron à leur cuisson. Le cas échéant, la puissance maximale des micro-ondes est de 300 W.

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de température
Micro-ondes avec Chaleur tournante plus Pour réchauffer et cuire rapidement les plats et les dorer uniformément. Avec ce mode de cuisson, la réduction du temps de cuisson est maximale et la consommation d'énergie minimale. Pour la pâtisserie, ne choisissez pas de puissance de micro-ondes supérieure à 150 W.	160 °C	30–220 °C
Micro-ondes + Rôtissage automatique Pour le rôtissage à hautes températures et le mijotage de vos aliments à basse températures, l'enceinte commence par chauffer à 230 °C puis une fois cette température atteinte, le four bascule automatiquement sur la température de cuisson sélectionnée (mijotage). Le fait de combiner avec des micro-ondes permet de réduire le temps de cuisson. En mode combiné, on ne peut pas régler la puissance du micro-ondes sur plus de 300 W.	160 °C	100–200 °C

Fonctionnement

Le micro-ondes est doté d'un magnétron qui transforme le courant électrique en ondes électromagnétiques. Ces dernières se diffusent uniformément dans l'enceinte puis sont réfléchies par les parois métalliques. Les micro-ondes pénètrent les aliments de toutes parts.

Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le plat de cuisson avant d'atteindre les aliments. Elles traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. N'utilisez donc aucun récipient en métal ou avec décor métallique. Ce matériau réfléchissant les micro-ondes, des étincelles sont susceptibles d'apparaître empêchant l'absorption des micro-ondes.

Quand le matériau du plat est approprié, les micro-ondes pénètrent directement au cœur des aliments composés de multiples petites molécules oscillant fortement sous l'effet des micro-ondes, à raison de plus de 2,5 milliards de fois par seconde. C'est particulièrement le cas des molécules d'eau. De la chaleur commence alors à se diffuser sur le pourtour des aliments puis au cœur de ces derniers. Plus un aliment est riche en eau, plus rapide sera sa cuisson ou son réchauffage.

Avantages

– la cuisson des aliments au four à micro-ondes s'effectue sans qu'on ait besoin ou presque d'ajouter de graisses de cuisson ou de liquide.

– La décongélation, le réchauffage et la cuisson s'effectuent plus rapidement qu'avec une table de cuisson ou un four traditionnel.

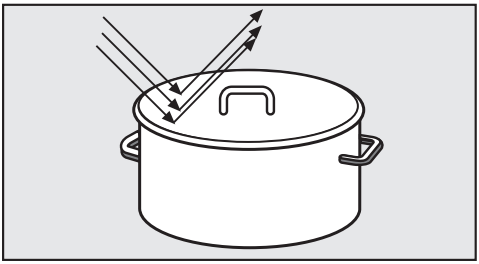
– Les substances nutritives (vitamines, sels minéraux) sont préservées.

– La couleur et la saveur naturelles des aliments s'altèrent très peu.

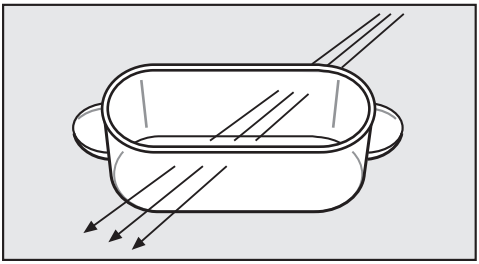
Le four cesse d'émettre des micro-ondes dès que le programme de cuisson / décongélation s'arrête ou que la porte du four est ouverte. Une porte fermée en bon état assure une protection suffisante contre les micro-ondes.

Puissance micro-ondes

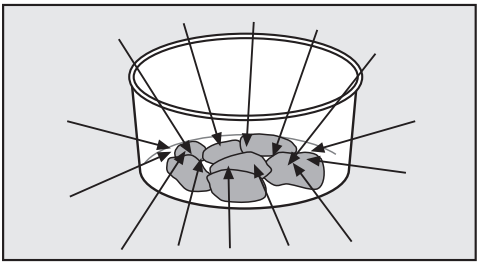
Vous avez le choix entre les puissances de micro-ondes suivantes :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W



Le métal n'absorbe pas les micro-ondes. Il les réfléchit.



En revanche, les micro-ondes traversent le verre, la porcelaine, le plastique et le carton.



Les aliments absorbent les micro-ondes.

En mode micro-ondes ≋ et modes combinés avec micro-ondes : risque d'incendie ! Les récipients qui ne résistent pas aux micro-ondes risquent d'être abîmés et d'endommager le four.

Le matériau et la forme de la vaisselle utilisée influent sur le temps de cuisson et de réchauffage. Les formes rondes et ovales sont conseillées :
dans les récipients de forme arrondie, la cuisson est en effet plus homogène que dans ceux à coins carrés.

Vaisselle adaptée au mode micro-ondes

Verre

Le verre réfractaire ou la vitrocéramique sont parfaitement adaptés au four à micro-ondes.

Exception : le cristal, qui contient le plus souvent du plomb, risque de se fêler. N'utilisez donc pas de cristal.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient parfaitement.

Exception : les plats en porcelaine qui comportent une décoration métallique, comme une bordure dorée ou bleu cobalt, ou des poignées creuses.

Faïence

La faïence convient au four à micro-ondes si le motif a été recuit.

Risque de brûlure ! La faïence peut devenir brûlante. Enfilez des gants de cuisine.

Plastique

Vous pouvez utiliser des récipients en plastique et des plats jetables en plastique en mode micro-ondes [≋] sous réserve qu'ils résistent aux micro-ondes. Évitez cependant d'en utiliser pour protéger l'environnement.

Ne laissez jamais votre four sans surveillance si vous faites cuire ou réchauffer des aliments dans un plat à usage unique en plastique, papier ou autre matériau inflammable.

La vaisselle plastique doit être pouvoir résister à une température de 110 °C, faute de quoi elle se déforme et commence à fondre, le plastique risquant alors de se mélanger aux aliments.
Utilisez uniquement des récipients en plastique en mode micro-ondes [≋], mais pas avec les modes combinés.

– Vaisselle en plastique spéciale pour micro-ondes

Certains magasins spécialisés proposent de la vaisselle en plastique spéciale le four à micro-ondes.

– Vaisselle en polystyrène

La vaisselle en plastique expansé, tel le polystyrène par exemple, peut être utilisée pour un réchauffage rapide des aliments.

– Sachets de cuisson en plastique

Les sachets cuisson en plastique doivent être percés avant le réchauffage ou la cuisson.
Les trous permettent d'évacuer la vapeur et d'empêcher une trop forte pression susceptible de faire éclater le sachet.
Il existe cependant des sachets spéciaux pour la cuisson vapeur qui n'ont pas besoin d'être percés. Veuillez respecter les instructions présentes sur l'emballage.

– Sachets et manchons à rôtir

Si vous utilisez des films ou des sachets de rôtissage, suivez les conseils d'utilisation du fabricant.

⚠ Risque d'incendie !
Risque d'incendie ! N'utilisez aucun récipient équipé d'attaches en métal, en plastique ou en papier avec un fil de fer intégré.

– Vaisselle en mélamine

La vaisselle plastique en mélamine absorbant l'énergie calorifique et devenant vite brûlante, elle ne convient pas aux micro-ondes. Lors de l'achat de vaisselle en plastique, il convient donc de se renseigner sur la nature exacte du matériau.

Plats non adaptés au mode micro-ondes

⚠ La vaisselle munie de poignées creuses ou de boutons de couvercle creux n'est pas adaptée au mode micro-ondes. En effet, de la vapeur d'eau peut s'infiltrer dans les cavités et sous l'effet d'une pression quasi explosive, entraîner leur destruction.
Exception : cavités suffisamment ventilées.
N'utilisez pas ce type de vaisselle pour la cuisson en mode micro-ondes.

Métal

Le métal réfléchit les micro-ondes et empêche la cuisson des aliments.

Si vous employez des modes combinés utilisant les micro-ondes, ne placez pas de récipient métallique, de papier aluminium, de couverts ou de vaisselle métallisée (décorations, par exemple bordure dorée, bleu cobalt) dans l'enceinte de cuisson.

Les restes d'opercules en aluminium (ex. : pots de crème) peuvent provoquer des étincelles.
N'utilisez pas de pots en plastique avec un couvercle en aluminium, ou enlevez ce dernier.

Exceptions :

La grille **fournie** peut être utilisée pour des cuissons en modes combinés et sans micro-ondes. Elle n'est **pas** adaptée pour une utilisation en mode micro-ondes [≋].
Ne placez pas la grille sur la sole de l'enceinte mais insérez-la sur un niveau.

– Les moules métalliques conviennent pour la cuisson en mode de cuisson avec micro-ondes.

– Vous pouvez décongeler et réchauffer des plats préparés dans des barquettes en aluminium au four si vous retirez le couvercle au préalable.

L'utilisation de barquettes aluminium peut provoquer des crépitements et étincelles. Ne placez donc pas les barquettes sur la grille, mais sur le plat en verre.

Afin d'éviter tout contact entre l'aluminium et les parois de l'enceinte, déposez les barquettes à 2 cm de distance !

Le réchauffage du plat s'effectue uniquement par le haut. La répartition de la chaleur est généralement plus uniforme si vous placez les aliments dans un plat approprié au lieu de les laisser dans la barquette aluminium.

– Morceaux de feuilles d'aluminium

Pour une décongélation homogène de morceaux de viande d'épaisseurs différentes (ex. : volaille), nous vous conseillons de recouvrir les morceaux les moins épais de petits morceaux de papier aluminium pendant les dernières minutes de cuisson.

Afin d'éviter tout contact entre l'aluminium et les parois de l'enceinte, veillez à ce qu'une distance minimale de 2 cm les sépare l'un de l'autre !

– Broches en métal

Vous pouvez utiliser des broches en métal si la pièce de viande est bien plus grosse que les broches.

Glaçures et vaisselle de couleur

Certaines glaçures et couleurs contenant des substances métalliques, elles ne conviennent donc pas aux micro-ondes.

Bois

L'eau contenue dans le bois s'évaporant en cours de cuisson, les récipients en bois peuvent se fissurer. Ils ne sont pas adaptés aux micro-ondes.

Tester la vaisselle

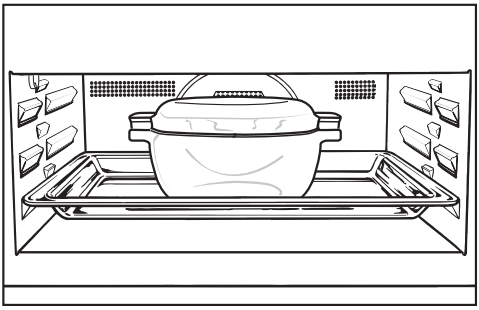
Si vous n'êtes pas sûr qu'un récipient en verre, terre, porcelaine est adapté à l'utilisation avec les micro-ondes, vous pouvez le vérifier de la façon suivante.

- Placez le récipient au centre du plat en verre inséré au niveau de cuisson 1.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement Micro-ondes [≋].
- Réglez la puissance la plus élevée (1000 W) et un temps de cuisson de 30 secondes.
- Validez en appuyant sur OK et démarrez le processus.

Si pendant le test, vous entendez des crépitements accompagnés d'étincelles, arrêtez immédiatement le four et ouvrez la porte ! Une vaisselle qui déclenche de telles réactions n'est pas adaptée aux micro-ondes. En cas de doute, adressez-vous au fabricant ou à votre fournisseur afin de de déterminer si votre vaisselle convient ou non au four à micro-ondes.

Cependant, ce test ne permet pas de vérifier si les cavités des poignées sont assez ventilées.

Placer le plat dans l'enceinte



- Placez le plat en verre au 1er niveau en partant du bas.
- Placez toujours le récipient comportant l'aliment à cuire au centre du plat en verre.

Si vous placez l'aliment directement sur la sole de l'enceinte, le réchauffage sera insuffisant et irrégulier, les micro-ondes ne pouvant atteindre les aliments par en dessous.

Cloche

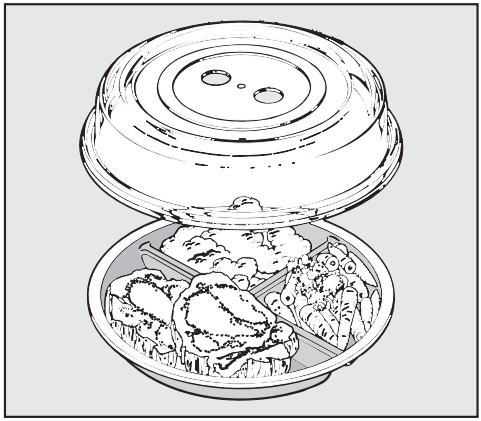
La cloche offre les avantages suivants :

– elle empêche un dégagement excessif de vapeur d'eau, surtout en cas de long réchauffage.

– Elle accélère le réchauffage des aliments.

– Elle évite que les aliments se dessèchent.

– Elle protège l'enceinte contre les projections.



- Couvrez toujours vos plats en mode micro-ondes [≋] avec une cloche adaptée en verre ou en plastique.

Ces couvercles sont en vente dans le commerce.

Vous pouvez également utiliser un film transparent résistant aux micro-ondes (les films transparents ordinaires peuvent se déformer et se mélanger aux aliments en raison de la chaleur).

Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes

⚠ Le matériau de la cloche supporte une température maximale de 110 °C. Si vous utilisez des températures plus élevées (par exemple, modes Gril ou Chaleur tournante +), le plastique peut se déformer et se mélanger aux aliments. Utilisez uniquement la cloche en mode micro-ondes [≋].

La cloche ne doit pas fermer hermétiquement le récipient. Si le diamètre du récipient est plus petit que celui de la cloche, la vapeur ne pourra pas s'échapper par les ouvertures latérales de la cloche. Celle-ci chauffera trop et risquera de fondre.

- N'utilisez **pas** de cloche dans les cas suivants :

– pour réchauffer des aliments panés,

– pour les aliments qui doivent rester croustillants tels que les toasts,

– si vous utilisez un mode combiné utilisant les micro-ondes.

⚠ Quand le four fonctionne, la pression interne de l'enceinte est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.

Ne réchauffez jamais des aliments solides ou liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés. Commencez par ouvrir les récipients puis retirez les couvercles et tétines des biberons avant de les placer au four.

– Retirez de l'enceinte de cuisson tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour le programme de cuisson.

– Ne préchauffez votre four que si cette étape figure dans la recette ou dans le tableau de cuisson.

– Évitez d'ouvrir la porte du four pendant un programme. Si vous ouvrez la porte pendant un programme sans micro-ondes, le chauffage de l'enceinte est automatiquement désactivé. Les ventilateurs continuent de fonctionner. Une cuisson sans micro-ondes recommence dès que la porte est refermée.

– En règle générale, sélectionnez la température la plus basse préconisée par le livre de recettes ou le tableau de cuisson et vérifiez la cuisson à échéance de la durée indiquée la plus courte.

– Sélectionnez le mode de fonctionnement Chaleur tournante Plus pour la cuisson. Vous pouvez cuisiner à des températures inférieures de 10 à 30 °C à celles des autres modes de fonctionnement.

– Pour de nombreux plats de grillades vous pouvez utiliser le mode de fonctionnement Turbogril . Vous grillez ainsi à des températures inférieures à celles des autres modes de fonctionnement du gril réglés sur une température maximum.

– Le réglage usine "*P 1 – 5 0*" pour l'affichage de l'heure permet de réduire au minimum la consommation de votre four.

– Avec le réglage "*P 7 – 5 0*" l'éclairage de l'enceinte pendant la cuisson s'arrête automatiquement après 15 secondes. Vous pouvez à tout moment le rallumer en sélectionnant .

– Pour les programmes de cuisson à des températures supérieures à 140 °C et des temps de cuisson supérieurs à 30 minutes, vous pouvez placer le sélecteur de température sur • environ 5 minutes avant la fin du programme de cuisson. Le chauffage de l'enceinte s'arrête mais la chaleur résiduelle suffit pour finir la cuisson.

– Pour des raisons d'économies d'énergie, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps, lorsqu'aucune autre manipulation n'est en cours une fois le four activé ou à la fin d'un processus de cuisson. Ce temps dépend des réglages sélectionnés (mode de cuisson, température, temps de cuisson).

Utilisation simple

- Allumez le four.
- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de cuisson avec le sélecteur de mode de cuisson.

La température préprogrammée s'affiche :

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

- Le cas échéant, modifiez la température à l'aide du sélecteur rotatif.

La température réelle et le témoin de température s'affichent peu après :

Vous pouvez suivre l'augmentation de la température. Lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois, un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – *P 2*").

Après le programme de cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position •.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Éteignez le four.

Ventilateur de refroidissement

À la fin d'un programme, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin d'éviter tout dépôt d'humidité dans l'enceinte de cuisson, sur le panneau de commande ou sur l'armoire encastrée.

Le ventilateur de refroidissement s'arrête automatiquement dès que l'enceinte de cuisson repasse sous une certaine température.

Modification de la température

Exemple : vous avez réglé le mode Chaleur tournante Plus et 170 °C. Vous pouvez suivre l'augmentation de la température.

Vous souhaitez réduire la température définie à 155 °C.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour réduire la température.

Le triangle ▲ clignote en dessous du symbole et la température change par pas de 5 °C.

La température de consigne actuelle est enregistrée. La température réelle est affichée.

Pour basculer de l'affichage de la température réelle à celui de la température prédéfinie, sélectionnez ‣≡.

Témoin de température

Le témoin de température s'allume toujours lorsque le chauffage de l'enceinte de cuisson est activé.

Dès que la température sélectionnée est atteinte,

- un signal sonore retentit la première fois, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – *P 2*"),
- le témoin de température s'éteint,
- le chauffage de l'enceinte est désactivé.

La régulation de la température permet d'activer à nouveau le chauffage de l'enceinte de cuisson et le témoin de température lorsque la température de l'enceinte de cuisson descend sous la valeur sélectionnée.

Préchauffage de l'enceinte de cuisson

Le préchauffage du four n'est indispensable que pour certaines préparations, peu nombreuses.

Vous pouvez placer la plupart des préparations dans l'enceinte de cuisson alors que celle-ci est encore froide et utiliser la chaleur dès la phase de chauffage du four.

Préchauffez le four en mode Chaleur tournante pour les préparations suivantes :

– pain noir,

– rosbif et filet.

Chauffage accéléré

Le mode de cuisson Chauffage accéléré permet de réduire la phase de chauffage.

Pour certains aliments (pizzas, pâtes délicates comme les biscuits ou les petits gâteaux), il est préférable de ne pas utiliser le mode Chauffage accéléré pendant la phase de préchauffage.
Ces aliments brunissent trop rapidement sur le dessus.

- Sélectionnez le mode de cuisson Chauffage accéléré.
- Sélectionnez la température.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité lorsque le témoin de température s'éteint pour la première fois.
- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.

Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson

Vous pouvez démarrer ou arrêter automatiquement les cuissons. Il faut pour cela d'abord sélectionner le mode de cuisson et la température et ensuite programmer un temps de cuisson ou un temps de cuisson et une heure de fin de cuisson.

La durée maximum du temps de cuisson que vous pouvez programmer est de 12 heures.

La mise en marche et l'arrêt automatiques sont conseillés pour la cuisson de viande. En revanche, les pâtisseries ne doivent pas attendre trop longtemps. Sinon, la pâte risque de sécher et la levure peut perdre de son efficacité.

Régler le temps de cuisson

Exemple : un gâteau nécessite 1 heure et 5 minutes de temps de cuisson.

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

- Sélectionnez ‣≡.

- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .
- Validez en appuyant sur OK.

00:00 h apparaît et le triangle ▲ clignote sous le symbole .

- Réglez le temps de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif (*01:05*).
- Validez en appuyant sur OK.

Le temps de cuisson est enregistré et s'écoule minute par minute, la dernière minute s'écoule seconde par seconde.

Le symbole indique le temps de cuisson.

Régler le temps de cuisson et la fin de cuisson

Exemple : l'heure actuelle est 11 h 15; un rôti avec un temps de cuisson de 90 minutes doit être prêt à 13 h 30.

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

Réglez d'abord l'heure.

- Sélectionnez ☰.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ⏲.
- Validez en appuyant sur OK.

00:00 h apparaît et le triangle ▲ clignote sous le symbole ⏲.

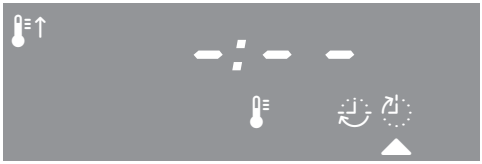
- Réglez le temps de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif (*01:30*).
- Validez en appuyant sur OK.

Le temps de cuisson ⏲ est enregistré. Il est décompté minute par minute.

Réglez ensuite la fin de cuisson.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ⏲.

-:- - apparaît :



- Validez en appuyant sur OK.

Il s'affiche *12:45* (heure actuelle + temps de cuisson = *11:15* + *1:30*) :

- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la fin de cuisson (*13:30*).
- Validez en appuyant sur OK.

La fin de cuisson ⏲ est enregistrée.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se désactivent.

Dès que le point de départ est commencé (*13:30* - *1:30* = *12:00*), le chauffage de l'enceinte, l'éclairage et le ventilateur s'enclenchent.

Une fois le temps de cuisson écoulé

– Si *0:00* apparaît,

– Si clignote,

– Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent.

– le ventilateur de refroidissement reste enclenché,

– un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – *P 2*").

■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position •.

■ Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

■ Éteignez le four.

Si les aliments ne sont pas encore cuits à votre convenance, prolongez le temps de cuisson en entrant un nouveau temps de cuisson.

Modification du temps de cuisson

■ Sélectionnez ‣≡.

■ Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .

Le temps de cuisson restant s'affiche.

■ Validez en appuyant sur OK.

■ Utilisez le sélecteur rotatif pour modifier le temps de cuisson.

■ Validez en appuyant sur OK.

Le temps de cuisson modifié est enregistré.

Supprimer le temps de cuisson

- Sélectionnez ‘≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu’à ce qu’il s’allume sous le symbole .
- Validez en appuyant sur OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole .

- Réglez le temps de cuisson sur *00:00* à l'aide du sélecteur rotatif.
- Validez en appuyant sur OK.

Le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson éventuellement enregistrés sont supprimés.

- Sélectionnez ‘≡.

La température réelle dans l'enceinte est affichée. Le chauffage de l’enceinte de cuisson reste activé.

Si vous souhaitez arrêter la cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position •.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Éteignez le four.

Si vous tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position •, les réglages de temps de cuisson et de fin de cuisson sont supprimés.

Supprimer l'heure de fin de cuisson

- Sélectionnez ‘≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu’à ce qu’il s’allume sous le symbole .
- Validez en appuyant sur OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole .

- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la fin de cuisson (- -:- -).
- Validez en appuyant sur OK.

La fin de cuisson est supprimée.

Utilisation simple

- Allumez le four.
- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur Micro-ondes.

La puissance préprogrammée de 1000 W est affichée et le triangle ▲ clignote sous :

Vous avez le choix entre les puissances de micro-ondes suivantes : 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W et 1000 W

- Si nécessaire, réglez la puissance avec le sélecteur rotatif.
- Validez en appuyant sur OK.

00:00 min apparaît et le triangle ▲ clignote sous le symbole .

- Réglez le temps de cuisson (par exemple *01:30* minutes) à l'aide du sélecteur rotatif.

Le temps de cuisson maximal varie selon la puissance de micro-ondes sélectionnée.

- Validez en appuyant sur OK.

01:30 min apparaît et le triangle ▲ clignote sous Départ.

- Validez en appuyant sur OK.

La cuisson démarre. Le magnétron, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

Une fois le temps de cuisson écoulé

– Si *0:00* apparaît,

– Si clignote,

– le ventilateur de refroidissement reste enclenché,

– un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – *P 2*").

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position •.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Éteignez le four.

Si les aliments ne sont pas encore cuits à votre convenance, prolongez le temps de cuisson en entrant un nouveau temps de cuisson.

Ventilateur de refroidissement

À la fin d'un programme, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin d'éviter tout dépôt d'humidité dans l'enceinte de cuisson, sur le panneau de commande ou sur l'armoire encastrée.

Le ventilateur de refroidissement s'arrête à un moment préprogrammé.

Modifier la puissance des micro-ondes

- Sélectionnez ‣≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ≋.

La puissance des micro-ondes apparaît à l'écran.

- Validez en appuyant sur OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole ≋.

- Modifiez la puissance des micro-ondes à l'aide du sélecteur rotatif.
- Validez en appuyant sur OK.
- Sélectionnez ‣≡.

La nouvelle puissance des micro-ondes est enregistrée et apparaît à l'écran.

Si vous souhaitez suivre la durée à l'écran :

- Sélectionnez ‣≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ⏲.
- Sélectionnez ‣≡.

La durée qui s'écoule est affichée.

Modification du temps de cuisson

Le temps de cuisson s'écoule à l'écran.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour modifier le temps de cuisson.
- Validez en appuyant sur OK.

La nouvelle durée apparaît à l'écran et le triangle ▲ clignote en dessous de Départ.

- Validez en appuyant sur OK.

La cuisson redémarre avec le nouveau temps de cuisson.

Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson

Vous pouvez démarrer ou arrêter automatiquement les cuissons. Après avoir sélectionné le mode de cuisson et le temps de cuisson, réglez une fin de cuisson.

Régler la fin de cuisson

Vous avez la possibilité de régler une fin de cuisson.

- Réglez d'abord la puissance du micro-ondes et le temps de cuisson.
- Après avoir réglé le temps de cuisson, sélectionnez ▸≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ⏱.

-:- - apparaît :

- Validez en appuyant sur OK.

Il s'affiche la fin de cuisson (heure actuelle + temps de cuisson).

- Si nécessaire, réglez la fin de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif.
- Validez en appuyant sur OK.

La fin de cuisson ⏱ est enregistrée.

Dès que l'heure du démarrage est atteinte, la cuisson démarre.

Supprimer l'heure de fin de cuisson

- Sélectionnez ›≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .
- Validez en appuyant sur OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole .

- Tournez le sélecteur rotatif vers la gauche, jusqu'à ce que - -:- - apparaisse à l'écran.
- Validez en appuyant sur OK.
- Sélectionnez ›≡.

La durée apparaît à l'écran et le triangle ▲ clignote en dessous de Départ.

- Validez en appuyant sur OK.

La fin de cuisson est supprimée.

La cuisson démarre avec le temps de cuisson réglé.

Utilisation simple

Les modes combinés associent le mode micro-ondes à un autre mode (par exemple, Chaleur tournante +, Rôtissage automatique). Le temps de cuisson diminue.

- Allumez le four.
- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de cuisson avec le sélecteur de mode de cuisson.

L'éclairage de l'enceinte de cuisson se met en marche.

Le four affiche puissance préprogrammée de 300 W et le triangle ▲ clignote sous ≋ :

Vous avez le choix entre les puissances de micro-ondes suivantes : 80 W, 150 W et 300 W.

- Si nécessaire, réglez la puissance avec le sélecteur rotatif.
- Validez en appuyant sur OK.

La température préprogrammée est affichée et le triangle ▲ clignote sous le symbole 🌡.

- Si nécessaire, réglez la température avec le sélecteur rotatif.

00:00 min apparaît et le triangle ▲ clignote sous le symbole.

Vous pouvez programmer une temps de cuisson de 2:00 heures maximum.

- Réglez le temps de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif (par ex. *01:45 h*).
- Validez en appuyant sur OK.

01:45 h apparaît et le triangle ▲ clignote sous Départ.

- Validez en appuyant sur OK.

La cuisson démarre. Le chauffage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

Vous pouvez suivre l'augmentation de la température. Lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois, un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – *P 2*").

Le temps restant apparaît dans l'afficheur.

Le micro-ondes est activé au plus tôt lorsque la température théorique est atteinte.

Une fois le temps de cuisson écoulé

– Si *0:00* apparaît,

– Si clignote,

– le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement,

– le ventilateur de refroidissement reste enclenché,

– un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – *P 2*").

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position •.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Éteignez le four.

Si les aliments ne sont pas encore cuits à votre convenance, prolongez le temps de cuisson en entrant un nouveau temps de cuisson.

Ventilateur de refroidissement

À la fin d'un programme, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin d'éviter tout dépôt d'humidité dans l'enceinte de cuisson, sur le panneau de commande ou sur l'armoire encastrée.

Le ventilateur de refroidissement s'arrête automatiquement dès que l'enceinte de cuisson repasse sous une certaine température.

Modification du temps de cuisson

- Sélectionnez ‣≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .

Le temps de cuisson restant s'affiche.

- Validez en appuyant sur OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole .

- Utilisez le sélecteur rotatif pour modifier le temps de cuisson.
- Validez en appuyant sur OK.
- Sélectionnez ‣≡.

La nouvelle durée apparaît à l'écran et le triangle ▲ clignote en dessous de Départ.

- Validez en appuyant sur OK.

La cuisson redémarre avec le nouveau temps de cuisson.

Modifier la puissance micro-ondes et la température

Modifier la puissance des micro-ondes

- Sélectionnez ‣≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .

La puissance des micro-ondes apparaît à l'écran.

- Validez en appuyant sur OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole .

- Modifiez la puissance des micro-ondes à l'aide du sélecteur rotatif.
- Validez en appuyant sur OK.
- Sélectionnez ‣≡.

La nouvelle puissance des micro-ondes est enregistrée et apparaît à l'écran.

Si vous souhaitez suivre la durée à l'écran :

- Sélectionnez ‣≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .
- Sélectionnez ‣≡.

La durée qui s'écoule est affichée.

Modification de la température

- Le cas échéant, modifiez la température à l'aide du sélecteur rotatif (voir chapitre "Utilisation : modes sans micro-ondes – Modifier la température").

Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson

Vous pouvez démarrer ou arrêter automatiquement les cuissons (voir chapitre "Utilisation : mode micro-ondes ≋ - "Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson").

Lorsque vous effleurez la touche Quick Start, le four micro-ondes démarre à la puissance de micro-ondes et pendant le temps de cuisson programmés (ex. : pour réchauffer des liquides).

La puissance maximale des micro-ondes que vous pouvez programmer est de 1000 W et le temps de cuisson maximal d'1 minute.

Remarque : Vous pouvez modifier la puissance des micro-ondes et le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximal que vous pouvez régler dépend de la puissance sélectionnée (cf. chapitre "Réglages – *P 9*").

Vous pouvez uniquement utiliser cette fonction si aucune autre cuisson n'est en cours et si le sélecteur de mode de cuisson se trouve sur la position •.

- Effleurez la touche W, jusqu'à ce que la cuisson démarre.
  En effleurant plusieurs fois cette touche sensitive, vous pouvez augmenter progressivement la durée de cuisson.

La durée restante s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment avec la touche Marche/ Arrêt ⏻.

Une fois le programme de cuisson terminé,

– un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – *P 2*").

– le four s'arrête automatiquement.

Popcorn

Lorsque vous effleurez la touche Popcorn, le micro-ondes démarre à la puissance et pendant le temps de cuisson programmés.

Une puissance de 850 W et un temps de cuisson de 3 minutes ont été réglés par défaut. Ces réglages sont conformes aux instructions de la plupart des fabricants pour la préparation de popcorn pour micro-ondes.

Remarque : Vous pouvez modifier le temps de cuisson et entrer une durée allant jusqu'à 4 minutes. Vous ne pouvez pas modifier la puissance des micro-ondes (cf. chapitre "Réglages – *P 10*").

Vous pouvez uniquement utiliser cette fonction si aucune autre cuisson n'est en cours et si le sélecteur de mode de cuisson se trouve sur la position •.

- Effleurez la touche, jusqu'à ce que la cuisson démarre.

La durée restante s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment avec la touche Marche/Arrêt ⏻.

Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson et respectez les instructions figurant sur l'emballage.

Une fois le programme de cuisson terminé,

– un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – *P 2*").

– le four s'arrête automatiquement.

Cuire les aliments en douceur est bon pour la santé.
Par exemple, vous devez laisser dorer les gâteaux, les pizzas, les frites ou autres sans les laisser trop brunir.

Modes de fonctionnement

Chaleur tournante Plus

Convient à la cuisson des biscuits, cakes, choux, pâte feuilletée.

MO + Chaleur tournante Plus

Convient pour les pâtes qui cuisent plus longtemps, à savoir la pâte levée, la pâte brisée, la pâte à biscuit, la pâte à l'huile et au fromage blanc.

Le temps de cuisson raccourcit.

Sélectionnez une puissance des micro-ondes maximale de 150 W pendant toute la durée de la cuisson.

Moule de cuisson

Le choix du moule de cuisson dépend du mode de fonctionnement et de la préparation.

– Chaleur tournante Plus :
tous les moules en matériau thermorésistant conviennent. Les moules clairs à paroi fine peuvent également être utilisés mais ils sont moins performants.

– Micro-ondes + Chaleur tournante Plus :
Utilisez exclusivement des moules résistants à la chaleur et aux micro-ondes (voir chapitre "Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes"), comme les moules en verre ou en céramique résistants à la chaleur, car les micro-ondes traversent ces matériaux.
Les moules en métal réfléchissent les micro-ondes qui atteignent ensuite le gâteau par le haut. Dans ce cas, vous devez vous attendre à ce que la durée de cuisson s'allonge. Par ailleurs, des étincelles peuvent se produire. Placez le moule sur le plat en verre de façon à ce qu'il ne touche pas les parois du four. Si des étincelles continuent à se produire, n'utilisez plus ce moule en mode combiné.

Papier cuisson

Placez les frites, croquettes ou autres sur du papier cuisson.

Tableaux de cuisson

Dans les tableaux, les indications correspondant au mode de cuisson conseillé sont en gras.

Sauf indication contraire, les durées sont valables pour un four non préchauffé. Réduire le temps de 10 min. si le four est préchauffé.

Température

En règle générale, sélectionnez la température moyenne.

Si vous utilisez des températures supérieures à celles qui sont indiquées, vous pouvez certes écouter le temps de cuisson, mais le brunissement risque d'être beaucoup moins uniforme et il est possible que le plat ne soit pas suffisamment cuit.

Temps de cuisson

Vérifiez après le temps le plus court indiqué que l'aliment est cuit. Avec une pique en bois, testez la cuisson. S'il ne reste pas un peu de pâte humide sur la pique, la pâtisserie est cuite.

Niveau

– **Chaleur tournante +**
Gâteau cuit dans un moule : niveau 1 à partir du bas
Pâtisseries plates (par exemple, gâteaux secs, gâteau cuit sur plaque): niveau 2 à partir du bas
Pour cuire simultanément sur deux niveaux (suivant la hauteur de la préparation) :
niveau 1 + 3 ou niveau 2 + 3 à partir du bas

– **MO + Chaleur tournante Plus**
Placez le plat en verre au niveau 1 en partant du bas et posez-y le moule.

Conseils

– Réglez un temps de cuisson. Pour la cuisson de pâtisseries, il ne faut pas programmer le four trop longtemps à l'avance, car la pâte pourrait sécher et la levure perdre de son efficacité.

– Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.

Pâte à cake

Gâteaux/pâtisseries		[°C]	[W]	3 1	[min]
Quatre-quarts, selle de chevreuil		140–160	–	1	60–80
Kouglof		**150–170**	–	**1**	**65–80**
		160	80	1	60–70
Muffins		150–170	–	2	25–35
Gâteaux individuels (1 plat en verre) *)		150 2)	–	2	30–36
Gâteaux individuels (2 plats en verre) *)		150 2)	–	2+3	44–50 3)
Gâteau marbré (moule)		150–170	–	1	60–70
Tarte aux fruits avec meringue / nappage (plat en verre)		150–170	–	2	35–45
Tarte aux fruits (plat en verre)		150–170	–	2	35–45
Gâteau aux fruits (moule)		**150–170**	–	**1**	**55–65**
		160	80	1	45–60
Fond de tarte		150–170	–	1	30–35
Gâteaux secs		150–170	–	1	15–30

Pâte brisée

Gâteaux/pâtisseries		[°C]	3 1	[min]
Fond de tarte		150–170	1	30–38
Gâteau (plat en verre)		150–170	2	40–50
Gâteaux secs		150–170	2	20–30
Sablés (1 plat en verre) *)		140	1	42–49
Sablés (2 plats en verre) *)		140	2+3	42–49 3)
Tarte au fromage blanc		150–170	1	75–85
Tarte aux pommes (Apple pie) (moule Ø 20 cm) *)		160 2)	2	110–120
Tourte aux pommes		150–170	1	65–75
Tarte aux abricots avec coulis (moule)		150–170	1	60–70

Chaleur tournante Plus / Micro-ondes + Chaleur tournante Plus

Température / Puissance micro-ondes en modes de cuisson combinés / 3 1 Niveau (en partant du bas) / Temps de cuisson

*) Les dispositions de la norme EN 60350 s'appliquent également pour les réglages.

1) Préchauffez l'enceinte de cuisson.

2) Ne préchauffez pas le four avec le préchauffage rapide.

3) Retirez les plats en verre à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Cuire

Génoise

Gâteaux/pâtisseries		[°C]	3 1	[min]
Gâteau à base de génoise (4 à 6 œufs)		150–170	1	30–50
Fond de gâteau (2 œufs)		150–170	1	25–30
Gâteau de Savoie *)		170 1)	2	32–37
Gâteau roulé		150–170	2	20–25

Pâte à lever/Pâte au fromage blanc et à l'huile

Gâteaux/pâtisseries		[°C]	[W]	3 1	[min]
Gâteau (plat en verre)		150–170	–	2	35–45
Tarte aux fruits (plat en verre)		150–170	–	2	40–50
		170	**150**	**2**	**35–45**
Kouglof		140–160	–	1	55–65
Pain de Noël		150–170	–	1	55–75
Pain blanc		160–180	–	1	40–50
Pain noir		150–170	–	1	110–130
Pizza (plat en verre)		170–190	–	2	40–50
		180	80	2	30–40
Tarte à l'oignon (plat en verre)		150–170	–	2	35–40
Chaussons aux pommes		150–170	–	2	25–35

Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue et produits surgelés

Gâteaux/pâtisseries		[°C]	3 1	[min]
Choux		160–180	2	30–40
Pâte feuilletée		170–190	2	25–35
Macarons		120–140	2	35–45
Pizza surgelée (grille)		200	2	12–16

Chaleur tournante Plus / Micro-ondes + Chaleur tournante Plus
Température / Puissance micro-ondes en modes de cuisson combinés / Niveau (en partant du bas) / Temps de cuisson

*) Les dispositions de la norme EN 60350 s'appliquent également pour les réglages.

1) Préchauffez l'enceinte de cuisson.

Modes de fonctionnement

Chaleur tournante Plus, Rôtissage automatique

Pour rôtir et dorer des plats de viande, de poisson et de volaille ainsi que pour la cuisson de rosbif et de filet.

Micro-ondes + Chaleur tournante Plus,
Micro-ondes + Rôtissage automatique

Le temps de cuisson est raccourci.

Pendant la cuisson, la puissance micro-ondes suivante doit être réglée :

– viande et poisson : 300 W max.

– volaille : 150 W

Ces modes de cuisson **ne conviennent pas** à la cuisson de pièces de viande fragiles, comme le rosbif et le filet. La viande serait cuite à l'intérieur avant que sa surface ne dore.

Accessoires de cuisson

Tenez compte du matériau du plat lors de la sélection du mode de cuisson :

– Chaleur tournante Plus / Rôtissage automatique :
Plat à rôtir, cocotte, plat en verre résistant aux hautes températures, plat en terre cuite Römertopf.

Les poignées aussi doivent être thermorésistantes.

– Micro-ondes + Chaleur tournante Plus /
Micro-ondes + Rôtissage automatique :
Utilisez exclusivement des plats compatibles avec les micro-ondes et résistants à la chaleur sans couvercle métallique (voir chapitre "Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes").

Rôtir dans un récipient fermé

Nous vous conseillons de rôtir dans le plat à rôtir car cela permet d'obtenir suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce. En outre l'enceinte reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille.

- Assaisonnez la viande et placez-la dans le plat. Garnissez-la de noix de beurre, de margarine ou arrosez-la d'un filet d'huile. Pour les grands rôtis maigres (2-3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.
- Si vous utilisez une feuille ou un sachet de rôtissage, respectez les instructions du fabricant.

Rôtissage sur la grille

Vous pouvez badigeonner la viande maigre de graisse, la barder de lard ou la larder.

N'ajoutez pas trop de liquide pendant la cuisson. Ceci empêche la viande de dorer.

Rôtir

Conseils

– Brunissage : le brunissage a lieu à la fin de la cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.

– Temps de repos : après le rôtissage, sortez l'aliment de l'enceinte, emballez-le dans un film aluminium et laissez-le reposer env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.

– Cuisson de volaille : badigeonnez la volaille d'eau légèrement salée, 10 minutes avant la fin de la cuisson pour obtenir une peau croustillante.

Tableaux de cuisson

Sauf indication contraire, les temps indiqués s'appliquent à un four non préchauffé.

Respectez les plages de températures, les puissances de micro-ondes, les niveaux et les temps indiqués. Ils tiennent compte des récipients de cuisson, pièces de viande et habitudes de cuisson.

Température

Choisissez de préférence la température moyenne.
Si la température est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite.

Pour les pièces de viande de plus de 3 kg, réduisez la température indiquée dans le tableau d'env. 10 °C.
Le processus de cuisson dure un peu plus longtemps mais la viande cuit de façon homogène et la croûte ne sera pas trop épaisse.

En cas de cuisson sur la grille, réduisez la température d'env. 20 °C par rapport à la cuisson dans un plat à rôtir.

Préchauffage

Le préchauffage n'est nécessaire qu'avec le rosbif et le filet.

Temps de cuisson

Vous pouvez calculer le temps de cuisson en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson au cm de hauteur [minutes/cm]:

– Bœuf/gibier : 15–18 min/cm

– Porc/veau/agneau : 12–15 min/cm

– Rosbif/filet : 8–10 min/cm

Si la viande est surgelée, le temps de rôtissage s'allonge d'environ 20 minutes par kg. La viande surgelée peut être rôtie jusqu'à un poids d'env. 1,5 kg sans la décongeler.

Vérifiez après le temps le plus court indiqué si la viande déjà cuite.

Niveau

– Chaleur tournante Plus / Rôtissage automatique :
Grille avec aliment au niveau 1 à partir du bas

– Micro-ondes + Chaleur tournante Plus /
Micro-ondes + Rôtissage automatique :
Grille ou plat en verre avec aliment au niveau 1 à partir du bas

Rôtir

Viande de bœuf, gibier et volaille

Viande		1) 2) [°C]	[W]	[min]
Rôtis de bœuf, env. 1 kg	/	170–190	–	100–120
Filet de bœuf/rosbif, env. 1 kg 3)	/	190–210 4)	–	40–60
Rôti de gibier (cuisse), environ 1 kg	/	180–200	–	100–120
Rôti de gibier (selle), environ 1 kg	/	180–200	–	70–100
Volailles, env. 1 kg	/	170–190	–	55–65
	/	180	150	45–55
Volailles, env. 4 kg	/	170–190	–	200–220
	/	160	150	120–150

Chaleur tournante Plus / Rôtissage automatique / Micro-ondes + Chaleur tournante Plus / Micro-ondes + Rôtissage automatique

Température / Puissance de micro-ondes dans les modes de cuisson combinés / Temps de cuisson

1) Cuisson en récipient fermé. Lorsque vous rôtissez sur la grille ou sur le plat en verre, sélectionnez une température d'environ 20 °C de moins que lorsque vous rôtissez dans un récipient de cuisson fermé.

2) Ne réglez pas de température supérieure à celle indiquée. La viande brunirait certes, mais pourrait s'avérer insuffisamment cuite.

3) Ne couvrez pas l'aliment.

4) Faites chauffer l'enceinte de cuisson sans utiliser le chauffage accéléré.

Viande de porc, de veau, de mouton et poissons

Viande/poisson		1) 2) [°C]	[W]	[min]
Rôti de porc (noix, noix de jambon, échine), env. 1 kg 3)	/	170–190	–	110–130
	/	180	150	90–100
Côtes fumées, env. 1 kg	/	170–190	–	70–80
	/	180	150	60–70
Pain de viande, env. 1 kg	/	160–180 4)	–	65–75
	/	180 4)	300	35–45
Rôti de veau, environ 1 kg	/	170–190	–	80–100
	/	180	150	70–80
Gigot, environ 2 kg	/	170–190	–	110–130
	/	180	150	90–110
Selle d'agneau, env. 2 kg 3)	/	170–190	–	60–80
Poisson (morceaux), env. 1,5 kg	/	160–180	–	45–55
	/	170	150	35–45

Chaleur tournante Plus / Rôtissage automatique / Micro-ondes + Chaleur tournante Plus / Micro-ondes + Rôtissage automatique

Température / Puissance de micro-ondes dans les modes de cuisson combinés / Temps de cuisson

1) Cuisson en récipient fermé. Lorsque vous rôtissez sur la grille ou sur le plat en verre, sélectionnez une température d'environ 20 °C de moins que lorsque vous rôtissez dans un récipient de cuisson fermé.

2) Ne réglez pas de température supérieure à celle indiquée. La viande brunirait certes, mais pourrait s'avérer insuffisamment cuite.

3) Ne couvrez pas l'aliment.

4) Faites chauffer l'enceinte de cuisson sans utiliser le chauffage accéléré.

⚠ Risque de brûlure !
Si vous grillez porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte passe devant le ventilateur et est refroidi. Le bandeau de commande chauffe.
Fermez la porte lors de la grillade.

Modes de fonctionnement

Grand gril

Pour griller les pièces de viande plates et pour gratiner.

Toute la résistance de voûte/gril est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

Turbogril

Pour faire cuire des pièces volumineuses telles que des volailles.

La résistance de voûte/gril et le ventilateur sont activés alternativement.

Accessoires de cuisson

- En règle générale, utilisez la grille pour les grillades.
- Avec un pinceau, appliquez un peu d'huile sur la grille puis posez l'aliment dessus. Pour des temps de cuisson homogènes en mode Gril, choisissez des morceaux de même épaisseur.

Préparer les aliments

Rincez brièvement la viande sous l'eau froide, puis séchez-la. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller pour éviter qu'elles perdent leur jus.

Vous pouvez badigeonner la viande maigre d'huile. N'utilisez pas d'autres graisses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.

Nettoyez les poissons plats ainsi que les darnes et salez-les. Vous pouvez également les arroser d'un peu de citron.

Griller

- Faites chauffer la résistance de voûte/gril porte fermée pendant 5 minutes environ.

N’activez pas le mode micro-ondes pendant ce temps !

- Déposez les aliments à griller sur la grille.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température (uniquement pour le mode Turbogril).

⚠ Risque de brûlure !
Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

- Enfournez l'aliment au niveau qui convient (voir Tableau des grillades).
- Fermez la porte.
- Retournez la viande après la moitié du temps.

Tableau des grillades

Les données indicatives du mode de cuisson recommandé qui figurent au tableau sont en caractères gras.

Vérifiez l'état de cuisson des aliments grillés passé le temps de cuisson préconisé le plus court.

Respectez les indications de durées, de niveaux de cuisson ou de températures. Elles tiennent compte des différents types de viandes et habitudes de cuisson.

Température

– Grand gril
L'opération se déroule à une température fixe. En d'autres termes, il n'est pas possible de régler la température, car celle-ci est automatiquement définie par l'appareil.

– Turbogril
Choisissez de préférence la température la plus basse. Si la température est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite. Pour les pièces de viande plates, il convient de choisir une température de 220 °C, pour les grillades avec un diamètre plus grand, il faut maximum 180-200 °C.

Préchauffage

Le préchauffage est nécessaire avant de faire griller les aliments. Faites chauffer la résistance de voute/gril porte fermée pendant 5 minutes environ.

N’activez pas le mode micro-ondes pendant ce temps !

Niveau

– Grand gril
  En fonction de la taille des aliments à griller, utilisez le niveau 2 ou 3 en partant du bas.

– Turbogril
  En fonction de la taille des aliments à griller, utilisez le niveau 1 ou 2 en partant du bas.

Temps de cuisson des grillades

– Faites griller les filets de viande/poisson 6 à 8 minutes de chaque côté. Pour des temps de cuisson homogènes en mode Gril, choisissez des morceaux de même épaisseur.

– Les morceaux un peu plus épais doivent cuire 7 à 9 minutes de chaque côté.

– Les préparations de type paupiette doivent cuire une dizaine de minutes par cm d'épaisseur.

Test de cuisson

Pour vérifier où en est la cuisson, appuyez sur la viande avec le dos d'une cuillère :

Bleu :	lorsque la viande est encore très souple, elle est encore rouge à l'intérieur.
à point :	lorsque la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur.
Bien cuit :	lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite.

De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le court indiqué.

Remarque : Si la surface des grandes pièces de viande est déjà bien brune mais que la viande n'est pas cuite à cœur, enfournez la grillade à un niveau plus bas ou réduisez la température du gril. Cela évite que la surface brunisse trop.

En mode de cuisson avec Gril, faites chauffer la résistance de voute/gril porte fermée pendant 5 minutes environ. Pendant ce temps, n'activez pas le mode micro-ondes !

Plat grillé	3 1 à partir du bas	[min] 1)	[°C]	[min] 1)
Aliments plats				
Biftecks	2/3 2)	**18-22**	200	10-16
Burger *)	2	1ère face : **16-18** 2e face : **12-14**	-	-
Brochettes	2	-	200	15-20
Brochettes de volaille	2	-	200	15-20
Escalope	2/3 2)	-	200	14-18
Boulettes de bœuf	2/3 2)	**20-25**	200	20-25
Saucisse à griller	2/3 2)	**15-20**	-	-
Filet de poisson	2/3 2)	**15-20**	-	-
Truites	2/3 2)	-	200	20-25
Faire dorer des toasts *)	3	**5-7**	-	-
Croque Hawaï	2	**5-9**	-	-
Tomates	2/3 2)	**10-12**	200	6-8
Pêches	2	**4-8**	200	7-10
Aliments plus épais				
Poulet, env. 1 kg	1/2 3)	**50-60**	**180-200**	**45-55**
Rôti roulé Ø 10 cm, env. 1,5 kg	1	80-100	180-200	80-100
Jarret de porc, env. 1 kg	1	-	**180-200**	**100-120**

3 1 Niveau / Grand gril / Turbogril / Température / Grillades

*) Les dispositions de la norme EN 60350 s'appliquent également pour les réglages.

1) Retournez les aliments à mi-cuisson.

2) Choisissez le niveau en fonction de la taille des aliments à griller.

3) Avec le mode Turbogril, utilisez le niveau 2 en partant du bas.

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson

	Mode de cuisson	/	Convient pour :
Décongélation		80 W	Aliments très fragiles : crème, beurre, gâteaux à la crème et au beurre, fromage
		150 W	tous les autres aliments
Réchauffage		450 W	Aliments bébé
		600 W	Plats variés ; plats surgelés qui ne doivent pas dorer
		850 W	
		1000 W	Boissons
Cuisson		850 W Faire bouillir	Gratins ; riz au lait, semoule ; aliments surgelés qui ne doivent pas brunir
		450 W Cuisson normale	
		150 W Cuire doucement	
	Choisissez un programme combiné si vous souhaitez raccourcir le temps de cuisson tout en dorant votre plat.		
		300 W + 160–180 °C	Saisir la viande à une température élevée et la cuire à une température moins élevée.
		300 W + 150–170 °C	Plats qui doivent être gratinés et dorés, par ex. les gratins

Mode de cuisson Micro-ondes / Puissance micro-ondes / Micro-ondes + Rôtissage automatique / Micro-ondes + Chaleur tournante Plus / Température

Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent un temps de réchauffage ou de cuisson plus long que les aliments conservés à température ambiante. Le temps de réchauffage requis dépend de plusieurs facteurs : température de départ, quantité, nature et structure des aliments.

Avant toute décongélation, réchauffage, cuisson

- Déposez les aliments à décongeler / cuire dans une assiette ou un plat allant au four micro-ondes puis couvrez.
- Posez le récipient au milieu du plat en verre au niveau 1 à partir du bas.

Modes de cuisson combinés

- N'utilisez que des récipients thermorésistants pouvant être utilisés avec les micro-ondes.

En règle générale, ne couvrez pas les aliments.

Lorsque vous utilisez le mode micro-ondes + Rôtissage automatique, ne couvrez pas les aliments, sans quoi ils ne doreront pas.

- Insérez le plat en verre au niveau 2 à partir du bas.

Placez les plats cuisinés emballés dans des barquettes en aluminium directement dans le plat en verre.

Pendant l'opération de décongélation, réchauffage, cuisson

- Retournez, séparez ou remuez plusieurs fois les aliments. Remuez les aliments des bords vers le centre, car les bords se réchauffent plus rapidement.

Après l'opération de décongélation, réchauffage, cuisson

Les temps de repos permettent une diffusion homogène de la température dans le plat.

- Laissez reposer les aliments quelques minutes à température ambiante afin que la diffusion de la température dans le plat soit plus homogène.

⚠ Risque de brûlure !
Après les avoir fait réchauffer, remuez ou agitez bien les plats, en particulier les aliments pour bébés et enfants puis goûtez-les pour prévenir tout risque de brûlures de votre bébé.

⚠ Risque de brûlures !
Lors du réchauffage, la chaleur se dégage au cœur des aliments et le plat reste donc proportionnellement plus froid, exception faite de la faïence allant au four. Le plat se réchauffe uniquement par la chaleur transmise par les aliments.
Enfilez toujours des maniques avant de sortir un plat du four.

- Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment réchauffés et cuits.
- En cas de doute, préférez un temps de réchauffage/cuisson un peu plus long.
- Faites cuire suffisamment les denrées facilement périssables comme le poisson, la volaille, la viande hachée.

Conseils pour le réchauffage

⚠ Risque de brûlures ! Les aliments pour bébé ne doivent jamais être trop chauds.
Réchauffez les aliments pour bébés de 30 à 60 secondes à 450 °watts.

Quand le four fonctionne, la pression interne de l'enceinte est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.
Ne réchauffez jamais des aliments solides ou liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés. Commencez par ouvrir les récipients puis retirez les couvercles et tétines des biberons avant de les placer au four.

Les œufs peuvent éclater.
Ne réchauffez jamais d'œufs durs, même sans coquille, en mode micro-ondes ≋.

Lorsqu'on fait bouillir ou que l'on réchauffe des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur aient eu le temps de se former. En effet le liquide ne bout pas de manière homogène
et ce retard d'ébullition peut déclencher la formation soudaine de bulles de vapeur suivie d'un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four micro-ondes ou s'il se renverse. La formation de bulles peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule.
Évitez un retard d'ébullition, en mélangeant le liquide avant de le réchauffer. Attendez au moins 20 secondes après l'avoir réchauffé, avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet ou tout autre objet similaire, si disponible.

Conseils pour la cuisson

Les aliments à peau ferme tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs, les aubergines sont susceptibles d'éclater lorsque vous les réchauffez.

Pensez à les piquer en plusieurs endroits avant cuisson ou à les inciser afin que l'eau qu'ils contiennent puisse s'évacuer.

Si vous cuisez des œufs avec coquille, ils peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte du four.

Le cas échéant, utilisez une vaisselle adaptée. Ne réchauffez jamais vos œufs durs en mode micro-ondes ≋.

Quand vous faites chauffer les œufs sans leur coquille, la pression exercée sur le jaune peut faire gicler ce dernier après cuisson.

Piquez la membrane qui entoure le jaune d'œuf plusieurs fois au préalable.

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson

Utilisation	Conseils et instructions
Décongeler de grandes quantités d'aliments (ex. : 2 kg de poisson)	Vous pouvez glisser le plat en verre au niveau 1 à partir du bas pour recueillir l'eau de décongélation.
Réchauffage de plats	Utilisez toujours un couvercle, sauf lorsque vous réchauffez des aliments panés.
Cuisson de légumes	Ajoutez un peu d'eau si les légumes ne sont pas frais. Les temps de cuisson des légumes dépendent de leur nature. Les légumes frais contiennent davantage d'eau et cuisent donc plus rapidement.
Cuisson de plats cuisinés surgelés	Vous pouvez décongeler et réchauffer ou cuire en une seule fois des plats cuisinés surgelés. Veillez à respecter les instructions figurant sur l'emballage.

Tableaux de décongélation, réchauffage et cuisson en mode micro-ondes

Les conseils suivants s'appliquent aux tableaux suivants :

- Veuillez respecter les puissances micro-ondes, durées et temps de repos indiqués. Ils tiennent compte de la nature, de la quantité et de la température de départ des aliments.
- Choisissez en règle générale le temps intermédiaire.
- Placez les aliments au niveau 1 en partant du bas.

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson

Tableau de décongélation des plats

	Quantité	[W]	[min]	[min] 1)
Produits laitiers				
Crème fraîche	250 ml	80 W	13–17	10–15
Beurre	250 g	80 W	8–10	5–10
Tranches de fromage	250 g	80 W	6–8	10–15
Lait	500 ml	150 W	14–16	10–15
Fromage blanc	250 g	150 W	10–12	10–15
Pains et gâteaux				
Quatre-quarts (1 part)	environ 100 g	150 W	1–2	5–10
Quatre-quarts	environ 300 g	150 W	4–6	5–10
Tarte aux fruits (3 parts)	environ 300 g	150 W	6–8	10–15
Gâteau au beurre (3 parts)	environ 300 g	150 W	5–7	5–10
Gâteau à la crème (1 part)	environ 100 g	80 W	1:30	5–10
Gâteau à la crème (3 parts)	environ 300 g	80 W	4–4:30	5–10
Pâte levée, feuilletée (4 pièces)		150 W	6–8	5–10
Fruits				
Fraises, framboises	250 g	150 W	7–8	5–10
Groseilles / Cassis	250 g	150 W	8–9	5–10
Prunes	500 g	150 W	12–16	5–10
Viande				
Steak haché	500 g	150 W	16–18	5–10
Poulet	1000 g	150 W	34–36	5–10
Légumes				
Petits pois	250 g	150 W	8–12	5–10
Asperges	250 g	150 W	8–12	10–15
Haricots	500 g	150 W	13–18	10–15
Chou rouge	500 g	150 W	15–20	10–15
Épinards	300 g	150 W	12–14	10–15

Puissance micro-ondes / Temps de décongélation / Temps de repos

1) Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps de repos, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson

Tableau de réchauffage des plats

	Quantité	≋ [W]	🕘 [min:sec]	⌛ [min] 1)
Boissons 2)				
Café (température de la boisson 60-65 °C)	1 tasse (200 ml)	1000 W	00:50–1:10	–
Lait (température de la boisson 60-65 °C)	1 tasse (200 ml)	1000 W	1:00–1:50 3)	–
Faire bouillir de l'eau	1 tasse (125 ml)	1000 W	1:00–1:50	–
Biberon (lait)	200 ml env.	450 W	00:50–1:00 3)	1
Vin chaud, grog (température de consommation 60 – 65 °C)	1 verre (200 ml)	1000 W	00:50–1:10	–
Plats 3)				
Aliments pour enfants (température ambiante)	1 verre (200 g)	450 W	00:30–1:00	1
Côtelette, grillée	200 g	600 W	3:00–5:00	2
Filet de poisson, grillé	200 g	600 W	3:00–4:00	2
Rôtis en sauce	200 g	600 W	3:00–5:00	1
Garnitures	250 g	600 W	3:00–5:00	1
Légumes	250 g	600 W	4:00–5:00	1
Sauce pour rôti	250 ml	600 W	4:00–5:00	1
Soupes/potées	250 ml	600 W	4:00–5:00	1
Soupes/potées	500 ml	600 W	7:00–8:00	1

≋ Puissance micro-ondes / 🕘 Temps de décongélation / ⌛ Temps de repos

1) Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps de repos, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

2) Évitez un retard d'ébullition, en mélangeant le liquide avant de le réchauffer. Attendez au moins 20 secondes après l'avoir réchauffé, avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet ou tout autre objet similaire, si disponible.

3) Ces indications de durée se basent sur une température des aliments avant cuisson d'environ 5 °C.
Quant aux aliments qui ne se conservent pas au réfrigérateur, considérez qu'ils sont à une température ambiante d'environ 20 °C.
Exception faite des aliments pour bébés et des sauces fouettées à la texture délicate, nous recommandons une température de réchauffage de 70-75 °C environ.

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson

Tableau de cuisson des plats

	Quantité	850 W ⏲ [min]	+	450 W ⏲ [min]	⌛ [min] 1)
Viande					
Boulettes en sauce (400 g de viande)		10–12		–	2–3
Ragoût de veau (750 g de viande)		16	+	15	2–3
Volaille					
Poulet à la moutarde	environ 800 g	4	+	12	2–3
Émincé de poulet sauce curry	environ 900 g	5	+	12	2–3
Risotto de volaille	environ 1,6 kg	10	+	15	3–5
Poisson					
Filet de poisson en sauce	environ 900 g	8–10		–	2–3
Curry de poisson	environ 1,5 kg	5	+	12	3–5
Légumes frais					
Carottes	300 g	2	+	6	2
Chou-fleur (bouquets)	500 g	6	+	10	2
Petits pois	450 g	5	+	10	2
Poivron émincé	500 g	5	+	10	2
Bâtonnets de chou-rave	500 g	3	+	8	2
Choux de Bruxelles	300 g	3	+	9	2
Asperges	500 g	5	+	8	2
Brocolis (bouquets)	300 g	4	+	4	2
Poireaux	500 g	5	+	8	2
haricots verts	500 g	4	+	12	2
Légumes surgelés					
Petits pois, julienne de légumes	450 g	5	+	11	2
Épinards	450 g	5	+	7	2
Choux de Bruxelles	300 g	4	+	6	2
Brocoli	300 g	3	+	6	2
Poireaux	450 g	4	+	8	2
Desserts					
Gratin au fromage blanc (500 g)		10–12		–	–
Coulis aux fruits (500 ml de jus ou 500 g de fruits)		6–8		–	–

≋ Puissance micro-ondes / ⏲ Temps de cuisson / ⌛ Temps de repos

1) Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps de repos, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

Décongélation sans micro-ondes

Pour décongeler les aliments en douceur, sélectionnez le mode de fonctionnement Décongélation.

Dans ce mode, seul le ventilateur s'enclenche et brasse l'air de l'enceinte de cuisson à température ambiante.

⚠ Risque de salmonelles !
Pour décongeler la volaille, respectez les conditions de propreté.
N'utilisez pas l'eau de décongélation.

Conseils

– Disposez l'aliment surgelé sans emballage sur le plat en verre ou dans un bol.

– Placez les pièces de volaille de petite taille sur une soucoupe retournée dans le plat en verre. Ainsi l'aliment ne baignera pas dans l'eau de décongélation.

– Ne décongelez pas complètement les viandes, les volailles ou les poissons. Il suffit qu'ils soient un peu décongelés. La surface est alors assez souple pour absorber les épices.

– En fonction de la taille des aliments congelés, choisissez le niveau 1 ou 2 en partant du bas.

Temps de décongélation partielle ou complète

Les temps dépendent de la nature et du poids des produits congelés :

Aliment surgelé	**Poids** [g]	**Temps** [min]
Poulet	800	90–120
Viande	500	60–90
	1 000	90–120
Saucisse à griller	500	30–50
Poisson	1 000	60–90
Fraises	300	30–40
Gâteau au beurre	500	20–30
Pain	500	30–50

Récipients à stériliser

⚠ Risque de blessures !
Lorsqu'elles sont chauffées, les boîtes de conserve fermées subissent progressivement une surpression et risquent d'éclater.
N'utilisez donc pas le four pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

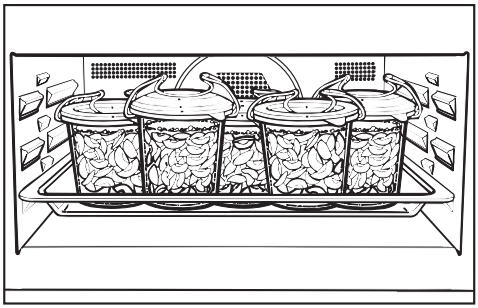
Utilisez uniquement des bocaux spéciaux vendus dans des magasins spécialisés.

– Chaleur Tournante Plus : Bocaux, bocaux munis d'un couvercle à visser
– Micro-ondes : Bocaux conformes à une utilisation au micro-ondes fermés avec des attaches ou du ruban adhésif transparent conformes à une utilisation au micro-ondes.

Formation d'étincelles provoquées par des attaches métalliques !
Fermez les bocaux avec des attaches spéciales micro-ondes ou du scotch transparent. N'utilisez pas d'attaches métalliques.

Préparations

Les indications concernent un nombre maximum de 5 bocaux d'une contenance de 0,5 l.



- Préparez les bocaux. Remplissez-les au maximum jusqu'à 2 cm du bord.
- Placez le plat en verre au niveau 1 en partant du bas et posez-y les bocaux.

Stérilisation de conserves

Préparation de conserves avec Chaleur tournante Plus

- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante Plus et une température de 150 à 170 °C.
- Attendez jusqu'à ébullition, c'est-à-dire jusqu'à ce que des bulles remontent régulièrement dans les bocaux.

Réduisez immédiatement la température pour éviter un débordement.

Fruits et cornichons

- Dès que le liquide commence à bouillir dans les bocaux, éteignez le four et laissez-y les bocaux pendant 25 à 30 minutes supplémentaires.

Légumes

- Réduisez la température à 100 °C dès que l'ébullition est visible dans les bocaux.

	Temps de stérilisation [min]
Asperges et carottes	60–90
Pois et haricots	90–120

- À la fin du temps de stérilisation, éteignez le four et laissez encore les bocaux dans l'enceinte de cuisson chaude pendant 25 à 30 minutes supplémentaires.

Préparation de conserves avec le micro-ondes

- Sélectionnez le mode micro-ondes et une puissance de 850 W.
- Attendez jusqu'à ébullition, c'est-à-dire jusqu'à ce que des bulles régulières remontent le long des bocaux. Patientez 3 minutes pour un bocal et environ 15 minutes pour 5 bocaux.

Réduisez immédiatement la puissance pour éviter un débordement.

Fruits et cornichons

- Dès que le liquide commence à bouillir dans les bocaux, éteignez le four et laissez-y les bocaux pendant 25 à 30 minutes supplémentaires.

Légumes

- Réduisez la puissance à 450 W dès que l'ébullition est visible dans les bocaux.

	Temps de stérilisation [min]
Asperges et carottes	environ 15
Pois et haricots	environ 25

- Éteignez le four après la durée de stérilisation.

Après la stérilisation

⚠ Risque de brûlure !
Pensez à enfiler des gants de cuisine pour retirer les bocaux du four.

- Retirez les bocaux de l'enceinte de cuisson.
- Laissez reposer recouvert d’un torchon pendant 24 heures dans un endroit à l’abri des courants d’air.
- Enlevez les attaches ou le ruban adhésif.
- Vérifiez que tous les bocaux sont bien fermés.

Brunissage

Le mode Brunissage est parfait pour la cuisson douce de plats de type gratin ou soufflés qui doivent être dorés sur le dessus.

Plat	[°C]	3 1	[min]
Lasagnes	160	1	45–60
Gratin de pommes de terre	170	1	60–70
Gratin de légumes	170	1	50–80
Gratin de pâtes	160	1	50–60

Température / 3 1 Niveau/ Temps de cuisson

Le tableau vous donne quelques exemples.

Pour la préparation d'autres recettes, référez-vous aux indications de température et de temps de cuisson pour le mode de cuisson Chaleur tournante Plus.

Conseils

Gâteaux, pizzas, baguettes

– Faites cuire ces plats sur la grille, avec du papier sulfurisé.

– Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.

Pommes frites, croquettes ou produits semblables

– Cuisez ce type d'aliments surgelés dans le plat en verre tapissé de papier cuisson.

– Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.

– Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparation

Cuire les aliments en douceur est bon pour la santé.
Par exemple, vous devez laisser dorer les gâteaux, les pizzas, les frites ou autres sans les laisser trop brunir.

- Sélectionnez la température et le mode de cuisson indiqués sur le paquet.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson.
- Enfournez le plat à la hauteur préconisée sur l'emballage dans l'enceinte de cuisson préchauffée.
- Contrôlez les aliments après le temps de cuisson recommandés sur l'emballage.

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats testés selon EN 60350 (mode micro-ondes [≋])

Plat testé	Mode de cuisson	[≋] [W]	[🕘] [min]	[⌛] 1) [min]	Remarque
Décongélation de framboises, 250 g 2)	[≋]	150	7	3–5	Décongeler sans couvercle
Décongélation de viande de bœuf hachée, 500 g 2)	[≋]	150	16–18	5–10	Couvrir le plat, retourner à mi-cuisson
Cuire un pain de viande, 900 g 2)	[≋]	600+450	7+11	5	Récipient : Pyrex 03.838.80, Longueur 28 cm, cuire à découvert, placer le plat dans l'enceinte de cuisson dans le sens de la longueur.
Cuisson d'un gratin dauphinois, 1105 g 2)	[≋🔥]	300+180 °C	30–35	5	Récipient : Pyrex 03.827.80
Cuire une génoise, 475 g 2)	[≋]	450	7:30–8:30	5	Récipient : Pyrex 03.827.80, cuire à découvert
Cuire de la crème aux œufs, 1000 g 2)	[≋]	600+450	3+17–19	120	Récipient : Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

[≋] Puissance micro-ondes / [≋🔥] Micro-ondes + Chaleur tournante Plus / [🕘] Temps de décongélation ou de cuisson / [⌛] Temps de repos

1) Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps de repos, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

2) Insérez le plat en verre au niveau 1 à partir du bas.

Plats testés selon EN 60350 (mode de fonctionnement sans micro-ondes)

Plat testé	**Moule/plat en verre**	niveau en partant du bas	**Mode de cuisson**	[°C]	[min]
Sprits	1 plat en verre	2		140	42-49
	2 plats en verre	2+3		140	42-49
Gâteau de Savoie	Moule démontable, Ø 26 cm, foncé	2		170	32-37
Tarte aux pommes (Apple pie)	Moule démontable, Ø 20 cm, foncé	1		160	110-120
Petits cakes	1 plat en verre	2		150	30-36
	2 plats en verre	2+3		140	44-50
Faire dorer des toasts	Grille	3		-	5–7 + Préchauffage 5 mn
Burger en mode gril (12 pièces)	Grille et plat en verre	2		-	Recto : 16-18, Verso : 12-14 + préchauffage 5 minutes

Chaleur tournante Plus / Gril / Niveau / Température / Temps de cuisson

⚠ Risque de brûlure !
Les résistances doivent être éteintes. L'enceinte doit avoir refroidi.

⚠ Risque de blessure !
La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur les composants et provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non adaptés. La façade du four s'abîme particulièrement si vous la nettoyez avec des nettoyants pour four.
Toutes les surfaces sont susceptibles de se rayer. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.
Enlevez immédiatement les restes de détergent.

Des dépôts incrustés risquent aussi d'endommager l'appareil.
Nettoyez l'enceinte de cuisson, l'intérieur de la porte et le joint de porte dès qu'ils ont refroidi. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes.

Vérifiez si la porte et le joint de porte sont toujours intacts. N'utilisez pas les modes avec micro-ondes tant que l'appareil n'a pas été réparé par un technicien du service après-vente.

Produits à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas :

– de détergent contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
– de produit détartrant sur la façade du four,
– de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pierre de nettoyage,
– de détergent contenant des solvants,
– de produit nettoyant pour inox,
– de liquide vaisselle,
– de produit à vitres,
– de détergent pour table de cuisson vitrocéramique,
– d'éponge avec tampon abrasif, de brosses ou d'éponges contenant des restes de produit détergent,
– de gomme de nettoyage,
– de grattoirs métalliques,
– de laine d'acier,
– de spirale à récurer en inox,
– évitez également de frotter excessivement à un seul endroit avec un ustensile de nettoyage abrasif,
– de produits de nettoyage pour four*.

* En cas de salissures particulièrement tenaces, ceci est autorisé sur les surfaces pourvues d'un revêtement PerfectClean.

Si les salissures ne sont pas nettoyées rapidement, elles peuvent s'incruster avec le temps. Si vous utilisez plusieurs fois votre four sans le nettoyer, le nettoyage sera d'autant plus difficile ensuite.

Nous vous conseillons de les nettoyer immédiatement.

Seul le plat en verre peut être lavé au lave-vaisselle.

Conseils

– Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux tant que le four est encore un peu chaud.

– Pour un nettoyage plus confortable, vous pouvez abaisser la résistance de voûte/gril de la voûte.

– Pour neutraliser les odeurs présentes dans l'enceinte de cuisson, faites-y bouillir une tasse d'eau additionnée d'un peu de jus de citron pendant quelques minutes.

Salissures normales

Le four est endommagé en raison de liquide à l'intérieur de l'appareil.

Ne lavez pas l'enceinte avec un chiffon trop humide, sans quoi l'eau pourrait pénétrer par les orifices à l'intérieur de l'appareil.

- Il est conseillé de nettoyer les salissures normales immédiatement avec de l'eau, du liquide vaisselle et une éponge ou un chiffon en microfibres propre.
- Éliminez tout résidu de nettoyant à l'eau claire. Ceci est particulièrement important avec les pièces traitées PerfectClean, car les restes de produit de nettoyage affectent l'effet anti-adhésif.
- Séchez ensuite les surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon doux.

Salissures incrustées

Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates sur les surfaces émaillées. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation.

Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix. N'utilisez que les produits préconisés.

- Déposer un peu d'eau chaude additionnée de produit vaisselle sur les salissures incrustées et attendez quelques minutes.
- Après le temps d'action, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge pour vaisselle.
- Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire et séchez les surfaces.
- Pour éliminer les salissures les plus tenaces, appliquez le nettoyant pour four Miele sur la surface pourvue d'un revêtement PerfectClean une fois qu'elle a refroidi. Laissez le produit agir conformément aux indications figurant sur le flacon.

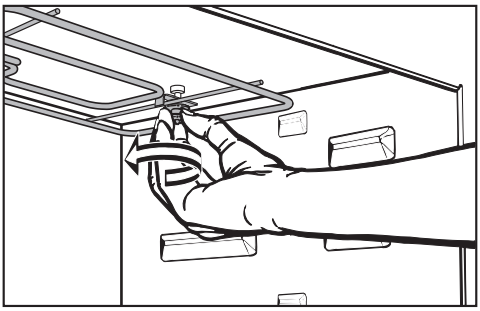
Les produits nettoyants pour four d'autres fabricants ne doivent être appliqués que sur des surfaces refroidies pendant une durée maximale de 10 minutes.

- Après le temps d'action, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge pour vaisselle.
- Rincez bien les restes de nettoyant pour four à l'eau claire et séchez les surfaces.

Abaisser la résistance du gril

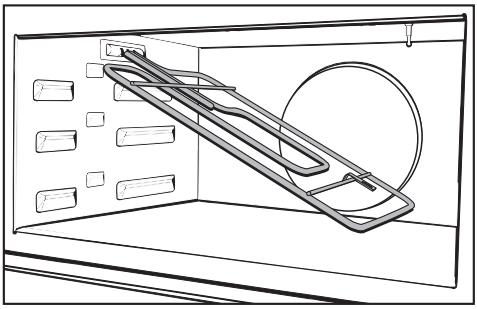
Si la voûte de l'enceinte de cuisson est très sale, vous pouvez abaisser la résistance du gril pour la nettoyer. Il est utile de nettoyer régulièrement la voûte de l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge à vaisselle.

⚠ Risque de brûlure !
Les résistances doivent être éteintes. L'enceinte doit avoir refroidi.



- Pour abaisser la résistance du gril, dévissez l'écrou.

La résistance de gril peut être endommagée.
Ne forcez pas pour abaisser la résistance de gril.



- Abaissez la résistance du gril.

La plaque située sur la voûte de l'enceinte peut être endommagée.
N'utilisez pas le côté abrasif de l'éponge pour nettoyer la voûte de l'enceinte.

- Nettoyez la voûte de l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge à vaisselle.
- Après le nettoyage, rabattez la résistance du gril vers le haut. Remettez l'écrou en place et serrez-le.

En cas d'anomalie

Vous pouvez résoudre la plupart des problèmes qui surviennent dans le cadre de l'utilisation quotidienne. Le tableau suivant doit vous y aider.
Sollicitez le service après-vente (voir au dos) si vous ne trouvez pas l'origine du problème et que vous ne pouvez pas le résoudre.

⚠ Risque de blessure ! Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à effectuer des travaux d'installation et de maintenance sur les appareils électroménagers, ainsi que des réparations.
N'ouvrez jamais la carrosserie du four ! Des travaux d'installation et de maintenance non conformes peuvent faire courir un danger considérable à l'utilisateur. Miele décline toute responsabilité en cas d'installation ou de réparation non conforme.

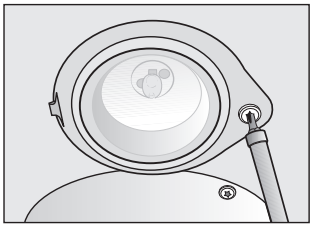
Problème	Cause et solution
L'écran est sombre.	L'affichage de l'heure est désactivé. C'est pour cette raison que l'écran s'éteint lorsque le four est hors tension. ■ Dès que vous mettez le four sous tension, l'heure s'affiche. Si vous souhaitez que l'heure apparaisse en permanence à l'écran, vous devez activer l'affichage de l'heure (voir chapitre "Réglages – *P I*").
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente Miele.
Un processus ne démarre pas.	Pour utiliser le micro-ondes, la porte est encore ouverte. ■ Vérifiez si la porte est bien fermée.
	En cas de sélection du mode micro-ondes, la puissance des micro-ondes et la durée ne sont pas définies. ■ Assurez-vous qu'un puissance et une durée soient bien définies.
	Dans le cas d'un mode combiné avec micro-ondes, tous les réglages nécessaires ne sont pas définis. ■ Vérifiez qu'une puissance de micro-ondes, un temps de cuisson et une température sont définies.

Problème	Cause et solution
Vous avez sélectionné un mode de cuisson, mais l'heure et le symbole 🔒 restent allumés à l'écran.	La sécurité enfants 🔒 est activée. ■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Sécurité enfants 🔒").
L'enceinte ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. *nES_* est indiqué. Vous pouvez utiliser le four, mais le chauffage du four ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo (cf. chapitre "Réglages - *P II*").
Vous avez sélectionné un mode de cuisson, mais le four ne fonctionne pas.	Une brève panne de courant s'est produite. La cuisson en cours a été interrompue. ■ Positionnez le sélecteur de mode de cuisson sur • et arrêtez le four. Vous devez ensuite redémarrer le programme de cuisson.
12:00 **et le triangle ▲ clignotent sous le symbole 🕒.**	La panne de courant a duré plus de 200 heures. ■ Réglez à nouveau l'heure (voir chapitre "Mise en service").
0:00 **s'affiche de façon inattendue à l'écran et 🕒 clignote en même temps. Un signal retentit éventuellement en même temps.**	Le four a fonctionné pendant un temps anormalement long et la coupure de sécurité s'est activée de ce fait. ■ Placez le sélecteur de mode de cuisson en position • et arrêtez le four. Le four est ensuite immédiatement prêt à fonctionner.
L'écran affiche *F XX*.	Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e). ■ Contactez le service après-vente Miele.
Si vous ouvrez la porte pendant un programme en mode micro-ondes ≋, aucun bruit ne se fait entendre.	Il ne s'agit pas d'une anomalie ! Si vous ouvrez la porte pendant un programme en mode micro-ondes ≋, le contacteur de porte désactive le micro-ondes et règle le ventilateur de refroidissement sur une vitesse inférieure.
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.	Le ventilateur de refroidissement est activé. Il s'arrête automatiquement après un certain temps.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Pendant une opération avec micro-ondes, un bruit anormal est audible.	Vous avez utilisé de la vaisselle métallique lors d'une cuisson en mode micro-ondes. ■ Vérifiez si l'utilisation d'une vaisselle métallique ne provoque pas des étincelles (voir chapitre " Vaisselle à utiliser avec le micro-ondes ").
	Vous avez recouvert vos plats avec de l'aluminium lors d'une cuisson en mode micro-ondes. ■ Retirez tout élément recouvrant.
	En cas de cuisson en mode micro-ondes, vous avez utilisé la grille. ■ Pour les cuissons en mode micro-ondes, utilisez toujours le plat en verre.
Le four s'est arrêté automatiquement.	Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à un processus de cuisson ou après avoir allumé le four. ■ Rallumez le four.
Le gâteau n'est pas assez cuit bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.	La température sélectionnée est différente de celle de la recette. ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette. ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.

Problème	Cause et solution
Le gâteau/les biscuits ne sont pas dorés uniformément.	Une température ou un niveau erroné ont été choisis. ■ Il y a toujours une certaine différence dans le degré de brunissage. En cas de grande disparité de brunissage, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi. Les moules clairs à parois lisses donnent de moins bons résultats. Ils réfléchissent le rayonnement thermique du four. La chaleur atteint plus difficilement les pâtisseries qui dorent peu ou de façon irrégulière. ■ Utilisez des moules mats et foncés.
Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou cuits à la fin du temps sélectionné en mode micro-ondes [≋].	Le micro-ondes n'a pas redémarré après l'interruption. ■ Recommencez l'opération jusqu'à ce que le plat soit suffisamment chaud ou cuit.
	Une durée trop brève a été sélectionnée pour cuire ou réchauffer en mode micro-ondes. ■ Vérifiez que le temps de cuisson sélectionné correspond bien à la puissance de micro-ondes configurée. Plus la puissance des micro-ondes est basse, plus le temps de cuisson sera long.
Le plat refroidit trop vite après le réchauffage ou la cuisson avec les micro-ondes.	Les propriétés des micro-ondes font que la chaleur se forme d'abord sur les bords des aliments et se diffuse ensuite au centre. Si les aliments sont réchauffés à une puissance élevée, il se peut qu'ils soient brûlants à l'extérieur, mais pas encore chauds au centre. L'équilibrage thermique qui suit réchauffe les aliments à cœur et les refroidit à l'extérieur. ■ Il est recommandé de sélectionner une puissance plus basse et un temps de cuisson plus long, surtout pour réchauffer plusieurs plats différents, comme dans le cas d'un menu.
L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.	L'éclairage de l'enceinte de cuisson est réglé en usine pour s'éteindre automatiquement après 15 secondes. Vous pouvez modifier ce réglage usine (voir chapitre "Réglages – *P* 7").

Problème	Cause et solution
L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas. 	La lampe halogène est défectueuse. ⚠ Risque de brûlure ! Les résistances doivent être éteintes. L'enceinte doit avoir refroidi. Le cache de la lampe se compose de deux éléments : un hublot et un socle. Maintenez le cache de la lampe en le démontant pour éviter qu'il tombe. Posez par ex. un torchon sur la sole de l'enceinte et la porte ouverte pour les protéger. ■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique. ■ Dévissez la vis du cache de la lampe avec un tournevis Torx (T20) et retirez celle-ci. ■ Ne touchez pas la lampe halogène avec les doigts nus. Veuillez suivre les instructions du fabricant. Sortez la lampe halogène. ■ Changez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, supporte jusqu'à 300 °C, socle G9). ■ Insérez le hublot dans le socle et fixez le cache : insérez l'ergot du socle dans l'évidement de la voûte de l'enceinte. Pressez le socle contre la voûte et fixez avec la vis. ■ Remettez le four sous tension.

Service après-vente

En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

– votre revendeur Miele ou

– le service après-vente Miele.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente au dos de ce mode d'emploi et ses instructions de montage.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

Vous trouverez les informations sur la plaque signalétique qui est visible lorsque la porte est ouverte, sur le cadre de façade.

Conditions et durée de garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Raccordement électrique

Le four combiné micro-ondes est livré avec un cordon d'alimentation et une fiche en vue de son raccordement sur courant alternatif de 50 Hz, 230 V.

Prévoyez un fusible d'au moins 16 A.

Branchez exclusivement l'appareil à une prise de courant réglementaire reliée à la terre. L'installation électrique doit être conforme à la norme VDE 0100.

L’appareil doit être installé de telle sorte que la prise de courant soit accessible.

En cas de non accessibilité de la prise de courant ou de planification d'un raccordement permanent, l’installation doit être équipée d’un dispositif de disjonction sur chaque pôle.

On entend par dispositif de sectionnement conforme un interrupteur accessible avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm. En font partie les interrupteurs de protection, les fusibles et les disjoncteurs (EN 60335).

Vous trouverez les **données de branchement** sur la plaque signalétique située à l'avant de l'enceinte de l'appareil. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, un cordon d'alimentation spécial doit impérativement être installé par un technicien du service après-vente Miele.

Ce four combiné micro-ondes répond aux exigences de la norme européenne EN 55011. Il est classé comme appareil du groupe 2, classe B.

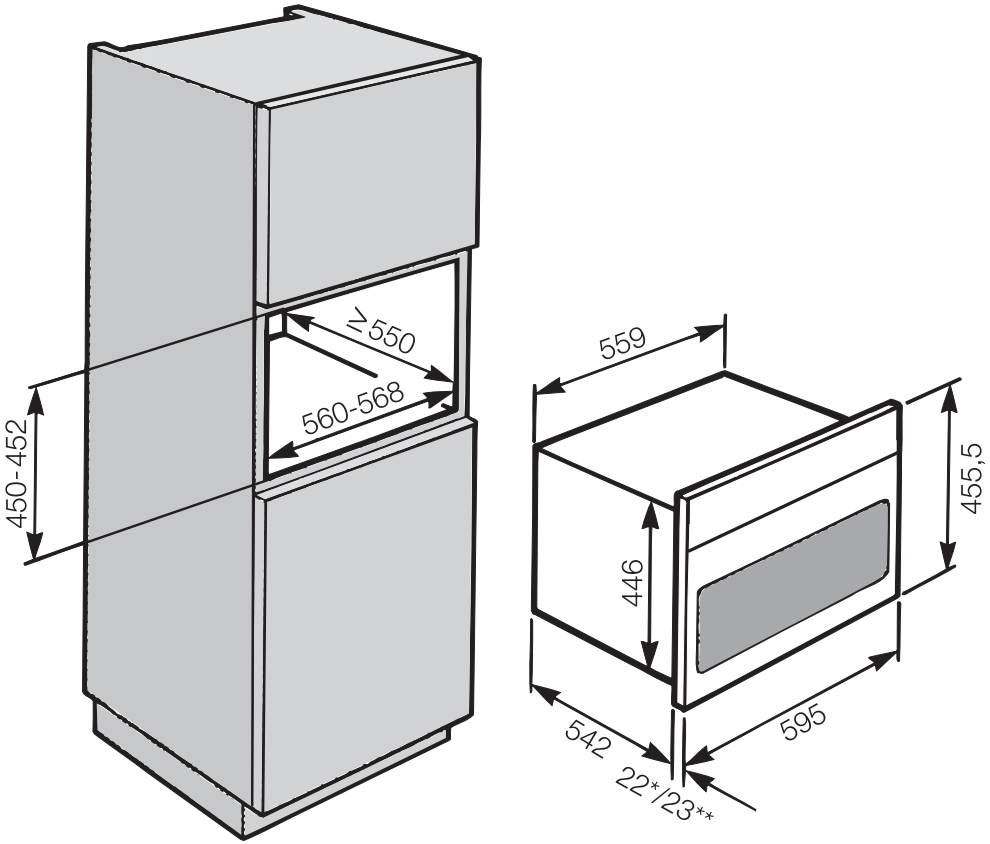
Les appareils du groupe 2 génèrent une énergie haute fréquence sous forme de rayons électromagnétiques aux fins de chauffer les aliments.

Les appareils de la classe B sont destinés à un usage domestique.

Dimensions et niche

Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans un meuble haut



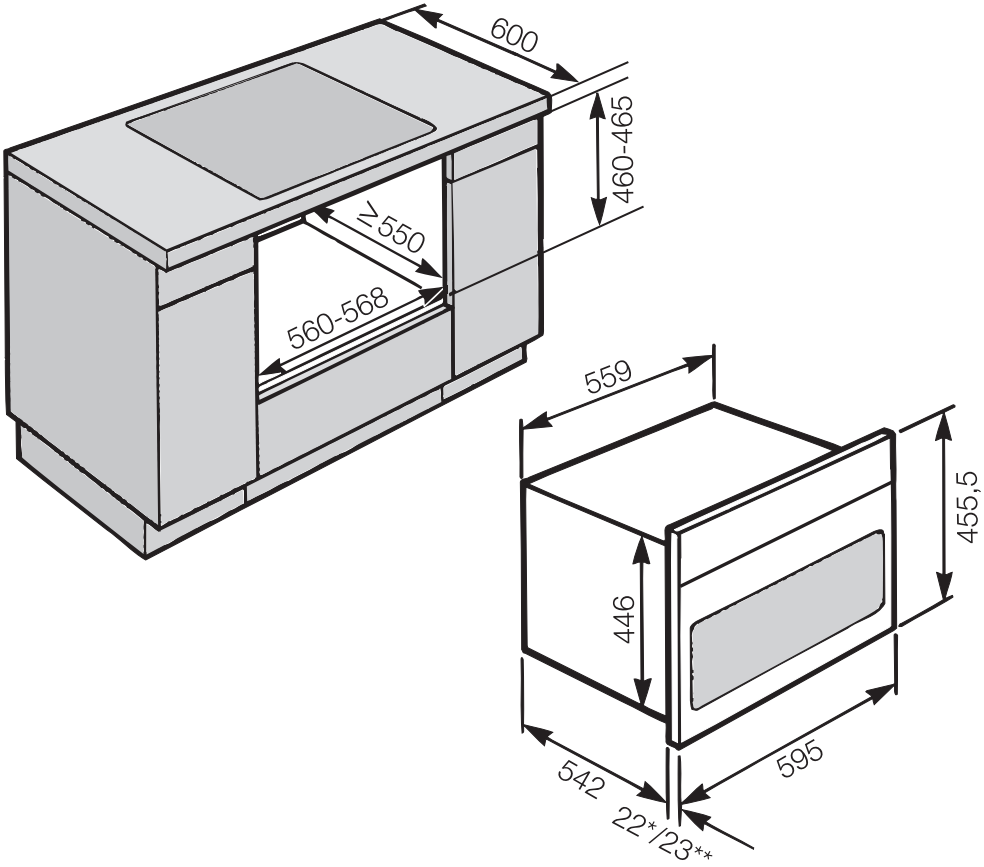
* Four avec façade en verre

** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage

Encastrement dans un meuble bas

En cas de combinaison avec une table de cuisson, respectez les consignes d'encastrement de la table de cuisson.

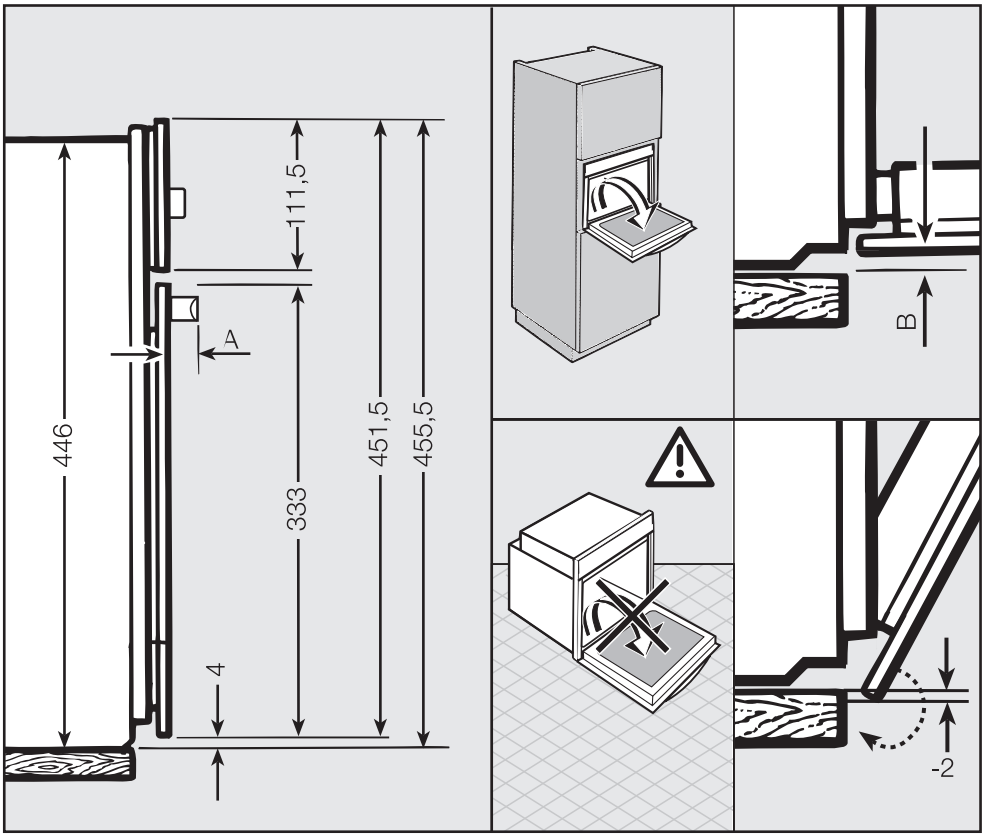


* Four avec façade en verre

** Four avec façade en métal

Cotes détaillées de la façade du four

Les cotes sont indiquées en mm.



A H61xx : 45 mm

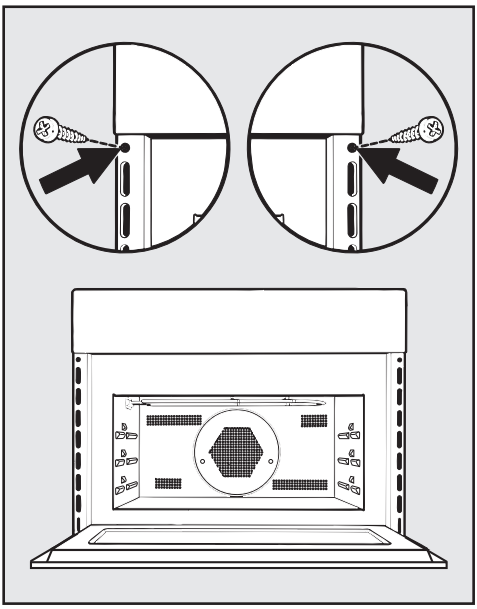
H62xx : 42 mm

B Four avec façade en verre : 2,2 mm

Four avec façade en métal : 1,2 mm

⚠ Le four ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré.

- Raccordez le four au réseau électrique.
- Insérez le four dans la niche et ajustez-le bien.



- Fixez le four avec les vis fournies aux parois latérales de la niche.

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)
Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16
E-mail: info@miele.be
Internet: www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele

H6100BM; H6200BM

CE

fr – BE

M.-Nr. 10 227 830 / 00